

Naudojimo ir montavimo instrukcija Garinė orkaitė



Būtinai perskaitykite šią naudojimo ir montavimo instrukciją prieš statydami, montuodami arba prieš prietaisą eksploatuodami pirmąjį kartą. Taip apsisaugosite patys ir išvengsite prietaiso pažeidimų.

Turinys

Saugos nurodymai ir įspėjimai	5
Jūsų indėlis į aplinkos apsaugą	13
Apžvalga	14
Garinė orkaitė	14
Kartu pristatomi priedai	15
Valdymo elementai	16
Ekranas	17
Jutikliniai mygtukai	17
Simboliai	17
Veikimo aprašymas	18
Vandens bakelį	18
Lašų surinkimo indas	18
Temperatūra	18
Kepimo trukmė	18
Garsai	19
Įkaitinimo fazė	19
Gaminimo fazė	19
Garų sumažinimas	19
Pirmasis paleidimas	20
Pirmasis garinio troškintuvo valymas	20
Vandens kietumo nustatymas	20
Virimo temperatūros priderinimas	21
Nustatymai	22
Darbo valandų rodymas	22
Nustatymų keitimas ir išsaugojimas	22
Vandens kietumas	24
Valdymas	25
Garinės orkaitės valdymas	25
Kepimo proceso verčių ir nustatymų keitimas	26
Kepimo proceso nutraukimas	27
Automatinės programos	28
Svarbu ir verta žinoti	30
Troškinimo garuose ypatybės	30
Troškinimo indai	30
Lašų surinkimo indas	30
Kepimo lygis	31

Šaldytas produktas	31
Temperatūra	31
Kepimo trukmė	31
Troškinimas su skysčiais	31
Asmeniniai receptai	31
Troškinimas garuose	32
ECO kepimas garuose	32
Nuoroda į kepimo lenteles.....	32
Daržovės.....	33
Žuvis	36
Mėsa.....	39
Ryžiai	41
Grūdai.....	42
Makaronai / tešlos gaminiai.....	43
Kukuliai	44
Ankštiniai augalai, džiovinti	45
Vištų kiaušiniai	47
Vaisiai	48
Dešros gaminiai	48
Vėžiagyviai.....	49
Moliuskai	50
Ruošimas pagal valgiaraštį.....	51
Kitos naudojimo galimybės	53
Kaitinimas	53
Atitirpinimas.....	56
Nuplikymas	59
Konservavimas	59
Indų sterilizavimas	62
Mielinės tešlos kildinimas	62
Drėgnų rankšluosčių įšildymas.....	62
Želatinos lydymas.....	63
Susicukravusio medaus skystinimas.....	63
Šokolado lydymas	63
Jogurto ruošimas	64
Lašinių lydymas	65
Svogūnų troškinimas.....	65
Sulčių išsunkimas.....	66
Maisto produktų valymas	67
Obuolių konservavimas	67
Kiaušinių garnyro ruošimas	67
Duomenys priežiūros institucijoms	68

Turinys

Valymas ir priežiūra	69
Netinkamos valymo priemonės	70
Priekinės dalies valymas	70
Maisto ruošimo skyrius valymas	71
Vandens bakelio plovimas.....	71
Priedų plovimas.....	71
Padėklų laikiklių plovimas.....	72
Kalkių nuosėdų šalinimas iš garinės orkaitės	72
Ką daryti, jeigu	74
Rodmenų / ekrano pranešimai	74
Nenumatytas veiksmas	75
Garsai	76
Bendrosios problemos arba techninės triktys.....	76
Pasirenkamieji priedai	77
Garantinio aptarnavimo skyrius	78
Sutrikus prietaiso veikimui, susisieki	78
Garantija	78
Įrengimas	79
Montavimo saugos nurodymai	79
Montavimo matmenys.....	80
Montavimas ūkinėje spintoje.....	80
Montavimas po stalviršiu	81
Vaizdas iš šono.....	82
Prijungimas ir vėdinimas	83
Garinės orkaitės įmontavimas	84
Elektros jungtis	85
Garantijos sąlygos	86

Saugos nurodymai ir įspėjimai

Ši garinė orkaitė atitinka nustatytus saugos reikalavimus. Netinkamai naudojant, kyla pavojus susižaloti ir patirti materialinę žalą.

Prieš naudodami prietaisą, atidžiai perskaitykite naudojimo ir montavimo instrukciją. Joje pateikta svarbi informacija apie prietaiso montavimą, saugą, naudojimą bei techninę priežiūrą. Taip apsisaugosite patys ir apsaugosite prietaisą nuo pažeidimų.

Kaip nurodyta standarte IEC 60335-1, "Miele" raiškiai nurodo susipažinti su prietaiso montavimo instrukcija bei saugos nurodymais ir įspėjimais ir jais vadovautis.

"Miele" neatsako už žalą, atsiradusią dėl šių nurodymų nepaisymo.

Naudojimo ir montavimo instrukciją išsaugokite ir perduokite kitam galimam savininkui!

Saugos nurodymai ir įspėjimai

Tinkamas naudojimas

▶ Šis garinis troškintuvas skirtas naudoti buityje ir panašioje aplinkoje.

▶ Šis garinis troškintuvas nėra skirtas naudoti lauke.

▶ Prietaisą naudokite tik buityje – maisto produktų kepimui garuose, atitirpinimui ir pašildymui.

Bet koks kitas naudojimas yra draudžiamas.

▶ Žmonės, kurie dėl fizinių, sensorinių, protinių gebėjimų, nepakankamos patirties arba nežinojimo negali saugiai valdyti garinio troškintuvo, juo gali naudotis tik prižiūrimi arba instruktuojami atsakingo asmens.

Šie žmonės garinį troškintuvą valdyti neprižiūrimi gali tik tuomet, kai jiems paaiškinama, kaip tai reikia daryti saugiai. Jie turi gebėti atpažinti ir suprasti galimus netinkamo naudojimo pavojus.

Vaikai namų ūkyje

▶ Jaunesni nei aštuonerių metų vaikai negali naudotis garine orkaite, nebent jie yra nuolat prižiūrimi.

▶ Vaikai nuo aštuonerių metų gali be priežiūros naudoti garinę orkaitę tik jeigu jie yra supažindinti su saugiu prietaiso naudojimu. Vaikai turi gebėti atpažinti ir suprasti galimus netinkamo naudojimo pavojus.

▶ Neprižiūrimi vaikai negali valyti arba prižiūrėti garinio troškintuvo.

▶ Prižiūrėkite vaikus, esančius netoli garinio troškintuvo. Jiems niekada neleiskite žaisti su gariniu troškintuvu.

▶ Pavojus uždusti pakavimo medžiagomis! Vaikai žaisdami gali įsivynioti į pakavimo medžiagą (pvz., plėvelę) arba užsimauti ją ant galvos ir uždusti.

Pakavimo medžiagas laikykite vaikams nepasiekiamoje vietoje.

▶ Pavojus nusiplikyti karštais garais arba nusideginti prisilietus prie karštų paviršių! Suaugusių asmenų oda labiau atspari aukštos temperatūros poveikiui negu vaikų. Veikimo metu iš garų išleidimo angos veržiasi karšti garai. Įkaista garinės orkaitės durelių stiklas ir valdymo skydelis.

Neleiskite vaikams liesti prietaiso jo veikimo metu. Kol garinė orkaitė atvės ir nekils pavojaus nudegti, neleiskite vaikams būti arti prietaiso.

▶ Stenkitės nesusižeisti į atidarytas dureles. Durelės išlaiko maksimalią 8 kg apkrovą. Vaikai gali susižeisti užkliuvę už atidarytų durelių. Neleiskite vaikams lipti ant atidarytų durelių, sėstis arba kabintis už jų.

Saugos nurodymai ir įspėjimai

Techninė sauga

- ▶ Dėl netinkamai atliktų įrengimo ir techninės priežiūros arba remonto darbų naudotojui gali kilti pavojų. Įrengimo ir techninės priežiūros arba remonto darbus gali atlikti tik “Miele” įgalioti specialistai.
- ▶ Dėl pažeidimų garinis troškintuvas gali tapti nebesaugus. Patikrinkite, ar nematyti pažeidimų. Niekada nenaudokite pažeisto garinio troškintuvo.
- ▶ Galimas epizodinis arba nepertraukiamas eksploatavimas su autonominė arba tinklo sinchronine elektros tiekimo sistema (pavyzdžiui, autonominiais elektros tinklais, rezervinėmis sistemomis). Eksploatavimo sąlyga, kad elektros tiekimo sistema atitiktų EN 50160 arba panašių standartų nustatytąsias vertes.
Buitinėje instaliacijoje ir šiame “Miele” produkte numatytų saugos priemonių funkcijos ir veikimo principas turi būti užtikrinti veikiant autonominiu ir ne tinklo sinchroniniu režimu arba pakeisti lygiavertėmis įrengimo priemonėmis. Kaip, pavyzdžiui, aprašyta naujausios redakcijos VDE-AR-E 2510-2.
- ▶ Garinio troškintuvo saugumas užtikrinamas tik tada, kai jis prijungiamas prie įžeminimo sistemos, kuri įrengta pagal reikalavimus. Tai pagrindinė saugos sąlyga ir jos laikytis privaloma. Jeigu abejojate, elektros instaliaciją patikėkite patikrinti elektrikui.
- ▶ Garinio troškintuvo specifikacijų lentelėje pateikti jungimo duomenys (dažnis, saugikliai) turi atitikti elektros tinklo duomenis, kad prietaisas nesugestų.
Prieš jungdami, palyginkite duomenis. Jeigu abejojate, pasikonsultuokite su elektrikui.
- ▶ Kelių kištukų lizdai arba ilginamieji laidai neužtikrina reikiamos saugos (gaisro pavojus). Jų nenaudokite garinį troškintuvą jungdami prie elektros tinklo.
- ▶ Garinį troškintuvą naudokite tik įmontuotą, kad būtų užtikrinamas saugus jo veikimas.

- ▶ Šio garinio troškintuvo negalima naudoti nestacionariose vietose (pavyzdžiui, laivuose).
- ▶ Pavojus patirti elektros smūgį! Palietus įtampingąsias jungtis ir pakeitus elektrines arba mechanines konstrukcijas, gali kilti pavojus gyvybei ir sutrikti prietaiso veikimas.
Jokiu būdu nebandykite patys atidaryti garinės orkaitės korpuso.
- ▶ Jei garinį troškintuvą remontuos ne “Miele” įgaliotosios techninės priežiūros tarnybos darbuotojas, neteksite teisės į garantiją.
- ▶ “Miele” patikina, kad tik originalios atsarginės dalys atitinka saugos reikalavimus. Sugedusias dalis galima keisti tik originaliomis atsarginėmis dalimis.
- ▶ Nuo jungimo laido pašalinus kištuką arba jeigu jungimo laidas apskritai neturi kištuko, garinį troškintuvą prie maitinimo tinklo turėtų prijungti kvalifikuotas elektrikas.
- ▶ Jei pažeistas maitinimo laidas, būtina jį pakeisti kitu specialiu maitinimo laidu (žr. skyriaus “Įrengimas” poskyrį “Elektros jungtis”).
- ▶ Prieš įrengiant, atliekant techninę priežiūrą ir remontuojant, reikia visiškai atjungti garinį troškintuvą nuo elektros tinklo. Norint tai užtikrinti, reikia
 - išjungti elektros instaliacijos saugiklius arba
 - visiškai išsukti elektros įsukamuosius elektros saugiklius, arba
 - iš kištukinio lizdo ištraukti tinklo kištuką (jei yra). Traukti reikia ne už laido, bet už kištuko.
- ▶ Jeigu prietaisas buvo įmontuotas į spintelę (pvz., su durelėmis), prietaiso veikimo metu laikykite atidarytas dureles. Už uždarytų durelių kaupiasi šiluma ir drėgmė. Rizikuotumėte pažeisti prietaisą, montavimo spintą ir grindis. Spintos dureles uždarykite tik kai garinė orkaitė bus visiškai atvėsus.

Saugos nurodymai ir įspėjimai

Tinkamas naudojimas

▶ Pavojus nusiplikinti karštais garais arba nusideginti prisilietus prie karštų paviršių! Naudojama garinė orkaitė įkaista. Galite nusideginti prisilietę prie nuo maisto ruošimo zonos sienelių, padėklų laikiklių, priedų arba karštais garais.

Įdėdami arba išimdami karštą patiekalą, taip pat kišdami rankas į karštą maisto ruošimo skyrių, naudokite puodkėlę.

▶ Ką tik iškeptas maistas yra karštas, galite nusiplikyti!

Įdedant arba išimant patiekalą, šis gali išsilieti. Karštas maistas gali nuplikinti!

Būkite atsargūs įdėdami ir išimdami kepimo indą, kad patiekalas neišsilietų.

▶ Būkite atsargūs, galite nusiplikyti karštu vandeniu!

Baigus kepti, garų generatoriuje lieka karšto vandens, kuris išleidžiamas į vandens bakelį. Išimdami ar įdėdami vandens bakelį prižiūrėkite, kad jis neapvirštų.

▶ Verdamosiose arba šildomose uždarytose skardinėse susidaro viršslėgis, dėl kurio jos gali sprogti.

Gariniame troškintuve nevirkite ir nešildykite skardinių.

▶ Karščiui ir garams neatsparūs plastikiniai indai aukštoje temperatūroje gali pradėti lydėtis ir apgadinti garinę orkaitę.

Kepimui garinėje orkaitėje naudokite tik karščiui (iki 100 °C) ir karštiesiems garams atsparius plastikinius indus. Laikykitės indų gamintojo nurodymų.

▶ Maisto ruošimo skyriuje laikomi patiekalai gali išsausėti, o išsiskirianti drėgmė gali sukelti prietaiso koroziją. Maisto ruošimo skyriuje nelaikykite jokių maisto produktų, kepimui nenaudokite jokių rūdijančių indų.

▶ Pavojus susižaloti į atidarytas dureles! Galite susižeisti užkliuvę už atidarytų indaplovės durelių. Be reikalo nepalikite atidarytų durelių.

- ▶ Leistina durelių apkrova yra daug. 8 kg. Nesisėskite ant atidarytų durelių, nedėkite ant jų sunkių daiktų. Atkreipkite dėmesį, kad nieko neprispaustumėte tarp durelių ir gaminimo kameros. Taip rizikuotumėte garinį troškintuvą pažeisti.
- ▶ Jei netoli garinės orkaitės naudojate elektrinį prietaisą, pavyzdžiui, rankinį maišytuvą, atkreipkite dėmesį, ar prietaiso durelėmis neprišpaudėte jungimo laido. Gali pažeisti laido izoliaciją.

Saugos nurodymai ir įspėjimai

Valymas ir priežiūra

▶ Pavojus patirti elektros smūgį! Garinio valytuvo garai, patekę ant įtampingųjų dalių, gali sukelti trumpąjį jungimą. Nenaudokite valymo garais prietaiso.

▶ Šveisdami rizikuojate pažeisti durelių stiklą.

Valydami durų stiklą, nenaudokite šveitiklių, kietų kempinių, šepečių, aštrių metalinių grandiklių.

▶ Padėklų laikiklius galima išimti (žr. skyriaus “Valymas ir priežiūra” poskyrį “Padėklų laikiklių plovimas”).

Vėl teisingai sudėkite padėklų laikiklius.

▶ Jeigu norite išvengti korozijos, nedelsdami pašalinkite ant nerūdijančiojo plieno gaminimo kameros sienelių patekusius patiekalų su druska arba skysčių likučius.

Priedai

▶ Naudokite tik originalius “Miele” priedus. Jei pritvirtinamos arba įrengiamos kitos dalys, panaikinama teisė į garantiją, laidavimas ir (arba) atsakomybė už produktą.

▶ “Miele” suteikia iki 15 metų arba mažiausiai 10 metų garantiją at-sarginėms dalims, kurios reikalingos prietaiso funkcijoms užtikrinti, atsižvelgiant į Jūsų garinio troškintuvo gamybos seriją.

Pakuotės utilizavimas

Pakuotė, skirta prietaiso gabenimui, apsaugo jį nuo pažeidimų gabenant. Pakavimo medžiagos pasirinktos atsižvelgiant į ekologinį tvarumą ir techninius utilizavimo veiksnius, jas galima perdirbti.

Grąžinant pakuotę perdirbimui, taupomos žaliavos. Pasinaudokite konkrečių medžiagų surinkimo punktais ir grąžinimo galimybėmis. Jums prietaisą pardavęs "Miele" pardavėjas pakuotę priims atgal.

Seno prietaiso utilizavimas

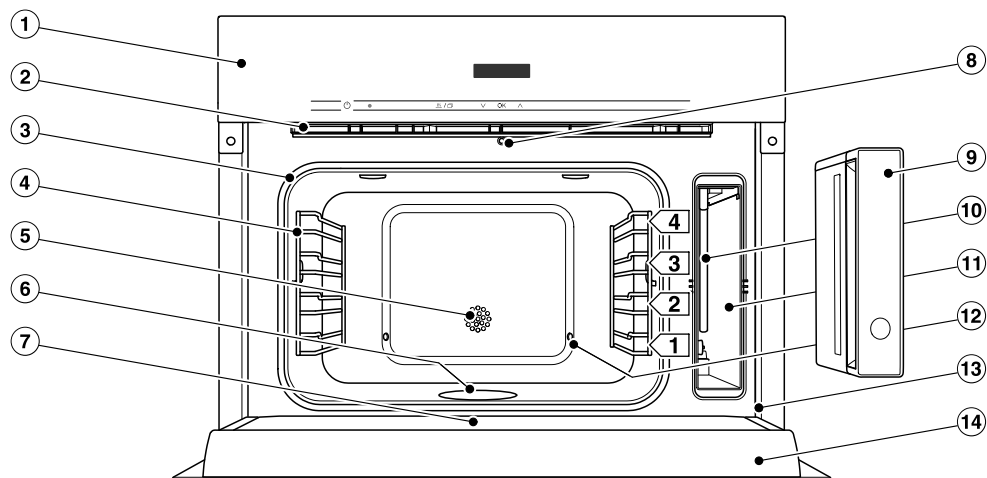
Elektros ir elektroniniuose prietaisuose naudojamos vertingos medžiagos. Juose taip pat yra medžiagų, mišinių ir konstrukcinių elementų, kurie reikalingi nepriekaištingam įrangos veikimui bei saugumui užtikrinti. Patekusios į buitines atliekas arba naudojamos netinkamai, šios medžiagos gali pakenkti žmonių sveikatai ir aplinkai. Senos įrangos jokių būdu nemeskite kartu su buitinėmis atliekomis.



Pristatykite prietaisą į artimiausią naudojamą elektros ir elektroninės įrangos nemokamo surinkimo punktą perdirbimui ir utilizavimui, grąžinkite pardavėjui arba "Miele". Prieš pristatydami seną prietaisą utilizuoti, ištrinkite visus asmeninius duomenis. Įstatymuose numatyta tvarka esate įpareigotas išimti iš prietaiso senas baterijas ir akumuliatorius, kurių nereikia išardyti. Taip pat galima išimti ir nepažeisti lempas. Pristatykite juos į specializuotą surinkimo punktą, kur šie yra neatlygintinai surenkami. Pasirūpinkite, kad išvežti skirta sena įranga būtų laikoma vaikams nepasiekiamoje vietoje.

Apžvalga

Garinė orkaitė



- ① Valdymo elementai
- ② Garų išleidimo anga
- ③ Durelių sandariklis
- ④ Padėklų laikikliai su 4 kepimo lygiais
- ⑤ Temperatūros jutiklis
- ⑥ Pagrindo kaitinimo elementas
- ⑦ Surinkimo latakas
- ⑧ Automatinis durelių atidariklis, garų sumažinimui
- ⑨ Vandens bakelis su nuimama apsauga nuo ištekėjimo
- ⑩ Įsiurbimo vamzdis
- ⑪ Skyrius vandens bakeliui
- ⑫ Garų įleidimo anga
- ⑬ Priekinis rėmas su specifikacijų lentele
- ⑭ Durelės

Šioje naudojimo ir montavimo instrukcijoje aprašytus modelius rasite užpakalinėje pusėje.

Specifikacijų lentelė

Atidarę dureles, ant priekinio rėmo pamatysite specifikacijų lentelę.

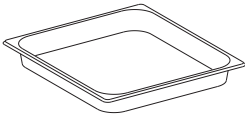
Ten taip pat nurodytas jūsų prietaiso modelis, gamybos numeris bei jungimo duomenys (tinklo įtampa / dažnis / maks. jungties galia).

Išsaugokite šią informaciją, kad "Miele" galėtų tikslingai padėti kilus klausimų arba atsiradus problemų.

Kartu pristatomi priedai

Jei reikia, galite papildomai užsisakyti komplekte esančius ir kitus priedus (žr. skyrių "Pasirinktiniai priedai").

DGG 1/1-40L

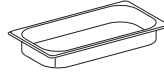


1 lašų surinkimo indas skirtas surinkti žemyn lašančius skysčius.

Lašų surinkimo indą galite naudoti ir kaip kepimo indą.

375 x 394 x 40 mm (P x l x A)

DGG 1/2-40L



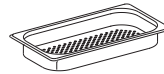
1 nes skylėtasis troškinimo indas

Talpa 2,2 l /

Naudingasis tūris 1,6 l

375x197x40 mm (PxGxA)

DGGL 1/2-40L



2 skylėtieji troškinimo indai

Talpa 2,2 l /

Naudingasis tūris 1,6 l

375x197x40 mm (PxGxA)

DMSR 1/1L

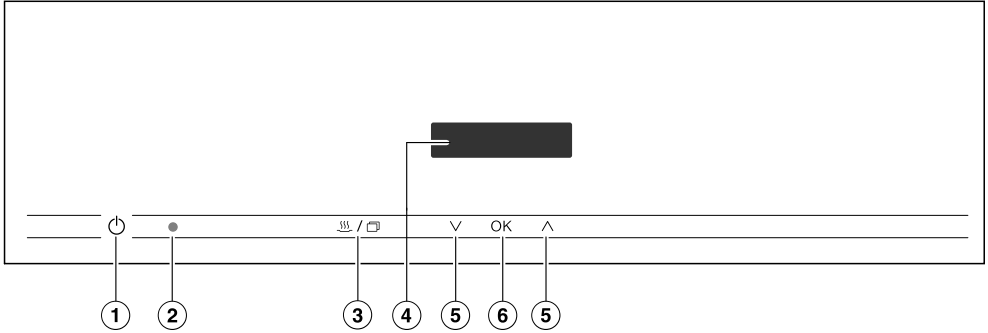







1 grotelės, ant kurių statomi kepimo indai

Kalkių šalinimo tabletės

Skirtos šalinti kales iš garinio troškintuvo

Valdymo elementai



- ① Įgilintas įjungimo ir išjungimo mygtukas 
Skirtas garinės orkaitės įjungimui ir išjungimui
- ② Optinė sąsaja
(tik "Miele" garantinio aptarnavimo skyriui)
- ③ Jutiklinis mygtukas  / 
Skirtas perjungti kepimo garuose *ECC* režimą į kepimo garuose su automatinėmis programomis
- ④ Ekranas
Skirtas valdymo informacijos rodymui
- ⑤ Jutikliniai mygtukai  
Skirti naršyti po parinkčių sąrašą, taip pat keisti vertes ir nustatymus
- ⑥ Jutiklinis mygtukas *OK*
Skirtas patvirtinti įvestį arba parinktį ir išsaugoti nustatymus.

Ekranas




Ekране rodoma įvairi informacija apie temperatūrą, kepimo trukmę, automatines programas ir nustatymus.

Jutikliniai mygtukai

Jutikliniai mygtukai reaguoja į pirštų sąlytį. Kiekvienas palietimas patvirtinamas mygtukų perjungimo signalu. Šį signalą galite išjungti (žr. skyrių “Nustatymai”).

Simboliai

Kepimo proceso metu ekrane rodomi šie simboliai ir rodmenys:

Simboliai / rodmenys	Reikšmė
	Kepimas garuose
 (mirksi)	Trūksta vandens arba nėra vandens bakelio
<i>EEO</i>	<i>EEO</i> – Kepimas garuose
“Auto P” + skaitmuo (-enys)	Automatinė programa
Skaitmenys + °C	Temperatūra
Skaitmenys + h	Kepimo trukmė
 + skaitmuo (-enys)	Iš prietaiso pašalinkite kalkes (žr. skyriaus “Valymas ir priežiūra” poskyrį “Kalkių šalinimas iš garinės orkaitės”).

Veikimo aprašymas

Vandens bakelį

Maksimalus pripildymo kiekis – 1,5 l, o minimalus – 0,5 l. Vandens bakelyje yra žymos. Jokiu būdu negalima viršyti viršutinės žymos!

Vandens suvartojimas priklauso nuo maisto produktų ir kepimo trukmės. Kepimo metu gali reikėti papildyti vandens. Jeigu kepimo metu atidaromos durelės, padidėja vandens suvartojimas.

Vandens bakelį galima išimti naudojant “Push-/Pull” sistemą: norėdami išimti, vandens bakelį šiek tiek spustelėkite.

Baigus kepti, garų generatoriuje lieka karšto vandens, kuris išleidžiamas atgal į vandens bakelį. Po kiekvieno kepimo proceso su garų funkcija išpilkite iš bakelio vandenį.

Lašų surinkimo indas

Jeigu kepatė perforuotose kepimo induose, į 1 kepimo lygį įdėkite lašų surinkimo indą. Inde surenkamas lašantis skystis, kurį galėsite lengvai išpilti.

Lašų surinkimo indą galite naudoti ir kaip kepimo indą.

Temperatūra

Garinio troškintuvo temperatūros riba nuo 40 °C iki 100 °C. Įjungus garinį troškintuvą, yra nustatyta 100 °C. Temperatūrą galite keisti 5 °C žingsniais.

Rekomenduojama temperatūra

Temperatūra	Taikymas
100 °C	- Visų maisto produktų kepimas - Pašildymas - Maisto ruošimas pagal meniu - Konservavimas - Sulčių sunkimas
85 °C	- Švelnus žuvies troškkinimas
50–60 °C	- Atitirpinimas
40 °C	- Mielinės tešlos kildinimas - Jogurto gaminimas

Kepimo trukmė

Galite nustatyti nuo 1 minutės (0:01) iki 9 valandų ir 59 minučių (9:59) kepimo trukmę. Jeigu kepimo trukmė ilgesnė negu 59 minutės, būtina nurodyti ir valandas, ir minutes.

Pavyzdys: kepimo trukmė 80 minučių = 1:20.

Garsai

Ijungus garinį troškintuvą, jo veikimo metu ir jį išjungus girdimas triukšmas (burzgesys). Šis triukšmas nereiškia, kad prietaisas netinkamai veikia ar yra sugedęs. Jis atsiranda įsiurbiant ir išsiurbiant vandenį.

Jeigu garinis troškintuvas yra naudojamas, girdėsite ventiliatoriaus keliamus garsus.

Įkaitinimo fazė

Įkaitinimo fazės metu maisto ruošimo zona įkaitinama iki nustatytos temperatūros. Kylanti gaminimo kameros temperatūra rodoma ekrane.

Įkaitinimo fazės trukmė priklauso nuo maisto produktų kiekio ir temperatūros. Paprastai įkaitinimo fazė trunka apie 7 minutes. Atvėsintus arba šaldytus maisto produktus kepant žemoje temperatūroje, pailgėja jų kepimo trukmė.

Gaminimo fazė

Pasiekus nustatytą temperatūrą, prasideda gaminimo fazė. Jos metu ekrane rodomas likęs laikas.

Garų sumažinimas

Jeigu troškinama didesnėje nei maždaug 80 °C temperatūroje, prieš pasibaigiant gaminimo laikui, garinio troškintuvo durys automatiškai šiek tiek atsidaro, kad iš gaminimo kameros galėtų išeiti garai. Durys vėl automatiškai užsidaro.

Garų sumažinimo funkciją galima išjungti (žr. skyrių “Nustatymai”). Išjungus garų sumažinimo funkciją, atidarant duris išsiveržia daug garų.

Pirmasis paleidimas

Pirmasis garinio troškintuvo valymas

- Nuo orkaitės ir priedų nulupkite apsauginę plėvelę arba lipdukus.

Gamykloje garinio troškintuvo funkcijos buvo patikrintos, todėl transportuojant tam tikromis aplinkybėmis iš linijų į gaminimo kamerą gali pritekėti likusio vandens.

Vandens bakelio plovimas

- Išimkite vandens bakelį.
- Nuimkite apsaugą nuo ištekėjimo.
- Vandens bakelį išskalaukite rankomis.

Priedų ir maisto ruošimo skyriaus plovimas

- Iš maisto ruošimo skyriaus išimkite visus priedus.
- Išplaukite priedus rankomis arba indaplovėje.

Pristatoma garinė orkaitė padengta priežiūros priemone.

- Švaria kempine, plovikliu ir šiltu vandeniu išvalykite priežiūros priemonę.

Vandens kietumo nustatymas

Kad prietaisas veiktų be sutrikimų ir tinkamu laiku būtų šalinamos kalkių nuosėdos, turite nustatyti savo naudojamo vandens kietumą.

Kuo kietesnis vanduo, tuo dažniau iš prietaiso būtina pašalinti kalkių nuosėdas.

Gamykloje nustatytas 15 °dH kietumo laipsnis.

Atsakinga vandentiekio tarnyba gali suteikti informacijos apie vietinio geriamojo vandens kietumą.


- Nustatykite savo namų vandens kietumą (žr. skyrių “Nustatymai”).

Virimo temperatūros priderinimas

Pirmą kartą kepat maisto produktus, garinę orkaitę būtina priderinti prie vandens virimo temperatūros, kuri gali skirtis pagal pastatymo vietos aukštį. Šio proceso metu išskalaujamos ir vandenį tiekiančios dalys.

Kad būtų užtikrintas nepriekaištingas prietaiso veikimas, šį procesą atlikti **būtina**.

Distiliuotas, gazuotas vanduo arba kiti skysčiai gali pakenkti prietaisui. Naudokite **tik gėlą, šaltą geriamąjį vandenį** (negali viršyti 20 °C).

- Išimkite vandens bakelį ir įpilkite vandens iki žymos “max.”.
- Įdėkite atgal vandens bakelį.
- Įjunkite garinę orkaitę ir 15 minučių pasirinkite kepimo garuose režimą  (100 °C). Atlikite veiksmus, kaip nurodyta skyriuje “Valdymas”.

Virimo temperatūros priderinimas pakeitus gyvenamąją vietą






Pakeitus gyvenamąją vietą, garinę orkaitę reikia priderinti prie pasikeitusios vandens virimo temperatūros, jei naujos pastatymo vietos aukštis skiriasi nuo ankstesnės maž. 300 metrų. Iš prietaiso pašalinkite kalkes (žr. skyriaus “Valymas ir priežiūra” poskyrį “Kalkių šalinimas”).

Nustatymai

Darbo valandų rodymas

Galite peržiūrėti bendrą savo garinio troškintuvo darbo valandų skaičių.

Garinis troškintuvas yra **išjungtas**.




- Palieskite ir laikykite jutiklinį mygtuką  / .
- Kol liečiate jutiklinį mygtuką  / , vieną kartą trumpai palieskite įjungimo / išjungimo mygtuką .

Rodomas darbo valandos.



Nustatymų keitimas ir išsaugojimas

Jūsų garinis troškintuvas pristatomas su gamykloje parinktais nustatymais. Galite keisti toliau pateiktoje lentelėje nurodytus nustatymus.



Garinis troškintuvas **išjungtas**.

- Palieskite ir laikykite jutiklinį mygtuką .
- Kol laikomas nuspaustas jutiklinis mygtukas , vieną kartą trumpai palieskite įjungimo ir išjungimo mygtuką .

P1 rodoma ekrane.

- Liesdami jutiklinį mygtuką  arba , nustatykite norimą programą.
- Patvirtinkite su *OK*.

Ekrane rodoma **S** ir skaitmuo.

- Palieskite jutiklinį mygtuką  arba  ir nustatykite norimą būseną arba norimą vandens kietumą.
- Patvirtinkite su *OK*.

Išsaugoma pasirinkta būsena.

- Jeigu pakeitėte norimą (-us) nustatymą (-us), išjunkite garinį troškintuvą.

Gamyklinis nustatymas **paryškintas**.

Programa		Būsena / vandens kietumas	Galimi nustatymai
P1	Vandens kietumas	15 °	Žr. skyriaus “Nustatymai” poskyrį “Vandens kietumas”
P2	Signalų garso stiprumas	S1 S2 S3 S4	labai tyliai tylus garsus labai garsus
P3	Mygtukų perjungimo signalas	S0 S1	išjungtas įjungtas
P4	Garų sumažinimas	S0 S1	išjungtas įjungtas
P5	Temperatūros vienetas	S1 S2	°C °F
P6	Parodomojo režimo įjungimas	S0 S1	išj., garinė orkaitė kaista įj., garinė orkaitė nekaista

Nustatymai

Vandens kietumas

Atsakinga vandentiekio tarnyba gali informuoti apie vietinio geriamojo vandens kietumą.

Galite nustatyti kietumo laipsnį nuo 1 °dH iki 70 °dH.

Jeigu naudojate į butelius išpilstytą geriamąją vandenį, pvz., mineralinį vandenį, nenaudokite gazuoto vandens. Pasirinkite nustatymus, atsižvelgiant į kalcio kiekį vandenyje. Kalcio kiekis paprastai nurodytas buteliuko etiketėje mg/l Ca²⁺ arba ppm (mg Ca²⁺/l).

Vandens kietumas		Kalcio kiekis, nurodytas mg/l Ca ²⁺ arba ppm (mg Ca ²⁺ /l)	Nustatymas
°dH	mmol/l		
1	0,2	7	1°
2	0,4	14	2°
3	0,5	21	3°
4	0,7	29	4°
5	0,9	36	5°
6	1,1	43	6°
7	1,3	50	7°
8	1,4	57	8°
9	1,6	64	9°
10	1,9	71	10°
11	2,0	79	11°
12	2,2	86	12°
13	2,3	93	13°
14	2,5	100	14°
15	2,7	107	15°
16	2,9	114	16°
17	3,1	121	17°

Vandens kietumas		Kalcio kiekis, nurodytas mg/l Ca ²⁺ arba ppm (mg Ca ²⁺ /l)	Nustatymas
°dH	mmol/l		
18	3,2	129	18°
19	3,4	136	19°
20	3,6	143	20°
21	3,8	150	21°
22	4,0	157	22°
23	4,1	164	23°
24	4,3	171	24°
25	4,5	179	25°
26	4,7	186	26°
27	4,9	193	27°
28	5,0	200	28°
29	5,2	207	29°
30	5,4	214	30°
31	5,6	221	31°
32	5,8	229	32°
33	5,9	236	33°
34	6,1	243	34°
35	6,3	250	35°
36	6,5	257	36°
37–45	6,6–8,0	258–321	37°–45°
46–60	8,2–10,7	322–429	46°–60°
61–70	10,9–12,5	430–500	61°–70°

Garinės orkaitės valdymas

Distiliuotas, gazuotas vanduo arba kiti skysčiai gali pakenkti prietaisui.

Naudokite **tik gėlą, šaltą geriamąjį vandenį** (negali viršyti 20 °C).

- Pripildykite vandens bakelį ir įdėkite.
- Jeigu kepatė perforuotose kepimo induose, į 1 kepimo lygį įdėkite lašų surinkimo indą.
- Įdėkite patiekalą į maisto ruošimo skyrių.
- Įjunkite garinę orkaitę.



☺☺☺ 100 °C rodoma ekrane 100 mirksi.

- Norėdami kepti 100 °C temperatūroje, paspauskite OK ir patvirtinkite.
- Jeigu norite kepti žemesnėje temperatūroje, palieskite jutiklinį mygtuką ∨ ir sumažinkite temperatūrą, tada palieskite OK ir patvirtinkite.

Temperatūra perimama per keletą sekundžių. Norėdami grįžti prie temperatūros nustatymo, du kartus palieskite mygtuką "OK".



☺☺☺ 0:00 h rodoma ekrane.

Mirksi valandų rodmuo 0.

- Jeigu norite nustatyti kepimo trukmę,
 - trumpesnę negu 1 val., palieskite mygtuką OK ir patvirtinkite,
 - didesnę nei 1 val., liesdami jutiklinį mygtuką ∧ (nuo 0 aukštyn) arba ∨ (nuo 9 žemyn), nustatykite norimą valandų skaičių ir patvirtinkite mygtuku OK.
- Lieskite jutiklinį mygtuką ∧ (nuo 00 aukštyn) arba ∨ (nuo 59 žemyn) ir nustatykite norimą minučių skaičių.
- Patvirtinkite mygtuku OK.

Rodoma esama temperatūra, prietaisas pradeda kaisti.

Galite stebėti temperatūros kilimą. Pirmą kartą pasiekus nustatytą temperatūrą, pasigirs signalas.

Pradedama skaičiuoti trukmę.

Jeigu kepimui buvo naudota aukštesnė negu 80 °C temperatūra, prieš pasibaigiant kepimo laikui, garinės orkaitės durelės šiek tiek prasiveria, kad iš maisto ruošimo skyriaus galėtų saugiai pasišalinti garai.

Pasibaigus trukmei, pasigirsta signalas.


- Išimkite patiekalą iš maisto ruošimo skyriaus.
- Išjunkite garinę orkaitę.

Kitą kepimo procesą galima įjungti tik durelių atidarikliui automatiškai sugrįžus į pradinę padėtį. Nespauskite jo rankiniu būdu, kad nesugadintumėte.

Valdymas

Garinės orkaitės valymas

- Išimkite ir, jeigu reikia, išpilkite lašų surinkimo indą.

 Būkite atsargūs, galite nusiplikyti karštu vandeniu!

Pasibaigus kepimo procesui su garų funkcija, vandens bakelyje lieka karšto vandens, kuris gali nuplikyti.


Išimdami ar įdėdami vandens bakelį prižiūrėkite, kad jis neapvirstų.

- Išimkite vandens bakelį.
- Nuimkite apsaugą nuo vandens ištekėjimo ir išpilkite vandenį.
- Garinę orkaitę išvalykite ir išdžiovinkite, kaip aprašyta skyriuje “Valymas ir priežiūra”.

Patikrinkite, ar tinkamai užsifiksavo apsauga nuo vandens ištekėjimo.

- Prietaiso dureles uždarykite tik kai maisto ruošimo skyrius visiškai išdžius.

Vandens pildymas

Jeigu kepimo proceso metu atsiranda vandens trūkumas, pasigirsta signalas, mirksi simbolis .

- Išimkite vandens bakelį ir įpilkite vandens.
- Įdėkite atgal vandens bakelį.

Procesas tęsiamas toliau.

Kepimo proceso verčių ir nustatymų keitimas

Kol vykdomas kepimo procesas, galite pakeisti šio kepimo proceso temperatūrą ir kepimo trukmę.

Temperatūros keitimas

- Vieną kartą palieskite *OK*.

Ekranas persijungia į temperatūros nustatymo rodyimą, mirksi temperatūros rodmuo.

- Palieskite jutiklinį mygtuką \vee arba \wedge ir pakeiskite temperatūrą.
- Patvirtinkite mygtuku *OK*.

Kepimo trukmės keitimas

- Du kartus palieskite *OK*.

Ekrane rodomas kepimo trukmės nustatymas, mirksi valandų nustatymo skaitmenys.

- Palieskite jutiklinį mygtuką \vee arba \wedge ir pakeiskite kepimo trukmę.
- Patvirtinkite mygtuku *OK*.


Kepimo proceso nutraukimas

Atidarius dureles, sustabdomas kepimo procesas. Išsijungia maisto ruošimo skyriaus kaitinimo elementai. Išsaugomos nustatytos gaminimo trukmės.

 Pavojus nusiplikyti karštais garais!

Atidarius dureles, gali išsiveržti karšti garai! Galite nusiplikyti!

Atsitraukite atgal ir palaukite, kol karšti garai išsisklaidys.

 Pavojus nusideginti prisilietus prie karštų paviršių ir karšto patiekalo!

Naudojama garinė orkaitė įkaista. Galite nusideginti prisilietę prie maisto ruošimo skyriaus, padėklų laikiklių, priedų ir patiekalo.

Įdėdami arba išimdami karštą patiekalą, taip pat kišdami rankas į karštą maisto ruošimo skyrių, mūvėkite puodkėles.

Būkite atsargūs įdėdami ir išimdami kepimo indą, kad patiekalas neišsilietų.

Uždarius dureles, procesas bus tęsiamas toliau.

Uždarius dureles, vyksta slėgio suvienodinimo procesas, jo metu gali pasigirsti švilpimas.

Pirmiausia kaitinamas maisto ruošimo skyrius, o ekrane rodoma kylanti temperatūra. Pasiekus nustatytą temperatūrą, rodomas mažėjantis likęs laikas.

Kepimo procesas bus baigtas anksčiau laiko, jeigu paskutinę minutę atidarysite dureles.



Automatinės programos

Jūsų garinėje orkaitėje yra daugiau nei 20 automatinių programų, ruošti įvairius daržovių patiekalus. Nustatyta temperatūra ir kepimo trukmė, pagal pateiktas nuorodas reikia paruošti daržoves (žr. lentelę “Programų apžvalga”).

Palaukite, kol garinė orkaitė po kepi-
mo proceso atvės iki patalpos tem-
peratūros, tada įjunkite automatinę
programą.

Daržovių kepimo garinėje orkaitėje nu-
rodas ir patarimus rasite skyriaus “Kepi-
mas garuose” poskyryje “Daržovės”.

Automatinių programų naudoji- mas

- Paruoškite daržoves ir sudėkite jas į perforuotą kepimo indą.
- Į 1 kepimo lygį įdėkite lašų surinkimo indą.
Indą su daržovėmis galite dėti į bet kurį kepimo lygį.
- Pripildykite vandens bakelį ir įdėkite.
- Įjunkite garinę orkaitę.
- Palieskite jutiklinį mygtuką  / .

ECO pasirodo.

Palietus jutiklinį mygtuką \vee arba \wedge ,
ekrane bus rodomos automatinės pro-
gramos.

- Jutikliniais mygtukais \vee arba \wedge nu-
statykite norimą programą, pvz., A15.
- Patvirtinkite mygtuku OK.
- Jutikliniais mygtukais \vee arba \wedge nu-
statykite norimą iškepimo lygį.
 - gerai iškepta $_ _$
 - vidutiniškai $_ _ _$
 - minkštai $_ _ _ _$
- Patvirtinkite mygtuku OK.

Automatinės programos

Programų apžvalga

Programos numeris	Daržovės	
A1	Žiedinis kopūstas	Galvutės, vidutinio dydžio
A2	Pupelės (žalios, geltonos)	nepjaustytos
A3	Brokolis	Galvutės, vidutinio dydžio
A4	Kininis kopūstas	Juostelės
A5	Žirniai	–
A6	Pankolis	Juostelės
A7	Kaliaropė	Pjaustyta lazdelėmis
A8	Moliūgas	Kubeliai
A9	Kukurūzai	Burbuolės
A10	Morkos	Kubeliai / lazdelės / juostelės
A11	Paprika	Juostelės
A12	Bulvės su lupenomis	tvirtos konsistencijos, vidutinio dydžio
A13	Porai	Žiedeliai
A14	Romanesco	Galvutės, vidutinio dydžio
A15	Briuseliniai kopūstai	–
A16	Virtos bulvės	tvirtos konsistencijos, supjaustytos ketvirčiais
A17	Šparagai, žalieji	vidutinio dydžio
A18	Šparagai, baltieji	vidutinio dydžio
A19	Špinatai	–
A20	Šparaginiai žirniai	–

Svarbu ir verta žinoti

Skyriuje “Svarbu ir verta žinoti” rasite bendruosius galiojančius nurodymus. Jei tam tikriems maisto produktams ir (arba) panaudojimo atvejams taikomos ypatybės, jos nurodomos atitinkamuose skyriuose.

Troškinimo garuose ypatybės

Troškinant garuose, beveik visiškai išsaugomi vitaminai ir mineralinės medžiagos, nes gaminys nėra vandenyje.

Troškinant garuose maisto produktų skonis išsaugomas geriau nei įprastai verdant. Todėl rekomenduojame troškimo metu nedėti druskos arba dėti tik baigus troškinti. Be to, maisto produktai išlaiko savo šviežią, natūralią spalvą.

Troškinimo indai

Kepimo indai

Su garine orkaite pristatomi nerūdijančio plieno kepimo indai. Galima papildomai įsigyti įvairių dydžių kepimo indų, taip pat perforuotų ir neperforuotų (žr. skyrių “Įsigyjami priedai”). Kepdami atitinkamą maisto produktą, galėsite rinktis tinkamus kepimo indus.

Kuo dažniau naudokite perforuotus kepimo indus. Taip garai galės iš visų pusių patekti į kepamą patiekalą, o šis keps tolygiai.

Asmeniniai indai

Galite naudoti savo indus. Svarbu:

- Indai turi išlaikyti temperatūrą (iki 100 °C) ir garus. Jei norite naudoti plastikinius indus, teiraukitės gamintojo, ar jie yra tinkami.
- Indai storomis sienelėmis, pavyzdžiui, iš porceliano, keramikos arba fajanso, yra mažiau tinkami kepti garuose. Storos sienelės blogai praleidžia šilumą ir todėl gerokai pailgėja lentelėse nurodytas kepimo laikas.
- Statykite padėklą ant grotelių, ne ant maisto ruošimo pagrindo.
- Kad į kepimo indą patektų garai, tarp viršutinio indo krašto ir maisto ruošimo skyriaus viršaus palikite nedidelį atstumą.

Lašų surinkimo indas

Jeigu kepage perforuotose kepimo induose, į 1 kepimo lygį įdėkite lašų surinkimo indą.

Inde surenkamas lašantis skystis, kurį galėsite lengvai išpilti.

Lašų surinkimo indą galite naudoti kaip kepimo indą.

Kepimo lygis

Galite pasirinkti bet kurį kepimo lygį arba vienu metu kepti keliuose lygiuose. Dėl to kepimo trukmė nesikeis.

Jeigu vienu metu norite naudoti keletą aukštų kepimo indų, sustatykite juos pagal aukštį. Tarp kepimo indų palikite vieną tuščią kepimo lygį.

Kepimo indus, groteles ir stiklinį padėklą visada įstatykite tarp padėklų laikiklių strypelių, kad šie neiškristų.

Šaldytas produktas

Šaldytų produktų įkaitinimo laikas yra ilgesnis nei šviežių. Kuo daugiau šaldytų produktų yra gaminimo kameroje, tuo ilgiau trunka įkaitinimo fazė.

Temperatūra

Kepant garuose, maksimali temperatūra yra 100 °C. Šioje temperatūroje galima kepti beveik visus produktus. Kai kuriuos temperatūrai jautrius maisto produktus, pavyzdžiui, uogas, reikia kepti žemesnėje temperatūroje, nes gali išbėgti sultys. Apie tai išsamiau aprašyta atitinkamuose skyriuose.

Kepimo trukmė

Režimuose su garų funkcija kepimo trukmė pradedama skaičiuoti tik pasiekus nustatytą temperatūrą.

Kepant garuose, kepimo laikas iš esmės atitinka ruošimo puode laiką. Jei kepimo laikui įtakos turi tam tikri veiksniai, jie nurodomi tolesniuose skyriuose.

Kepimo trukmė nepriklauso nuo maisto produktų kiekio. 1 kg bulvių kepimo trukmė yra tokia pati, kaip 500 g bulvių.

Troškinimas su skysčiais

Jei ruošiate su skysčiais, troškimo indą pripildykite tik 2/3, kad išimdami neišlietumėte.

Asmeniniai receptai

Maisto produktai ir patiekalai, kurie paprastai ruošiami puode, gali būti kepami garinėje orkaitėje. Garinėje orkaitėje galite nustatyti tą patį patiekalo ruošimo laiką. Atkreipkite dėmesį, kad kepamas garuose, patiekalas neapskrus.



Troškimas garuose

ECO kepimas garuose

Jeigu norite naudoti energiją taupantį kepimo režimą, rinkitės “ECO” kepimo garuose režimą. ECO režimas labiausiai tinka kepti daržoves ir žuvį. Šio kepimo režimo nerekomenduojama naudoti kepant krakmolingus maisto produktus, pvz., bulves, ryžius arba tešlos gaminius.

Rekomenduojame naudoti kepimo trukmę ir temperatūrą, kaip nurodyta skyriuje “Kepimas garinėje orkaitėje” pateiktoje lentelėje.

Jeigu reikia, galėsite pailginti kepimo trukmę.

- Įjunkite garinę orkaitę.
- Palieskite jutiklinį mygtuką  / .

Ekrane rodoma *ECO*.

- Patvirtinkite mygtuku *OK*.
- Nustatykite temperatūrą ir kepimo trukmę.

Nuoroda į kepimo lenteles

Atkreipkite dėmesį į kepimo trukmes, temperatūras ir į ruošimo nuorodas.

Kepimo trukmės **pasirinkimas**

Lentelėje pateikta kepimo trukmė yra tik orientacinė.

- Pirmiausia rinkitės trumpesnę kepimo trukmę. Jeigu reikia, kepimo trukmę visada galėsite pailginti.

Daržovės

Šviežias produktas

Šviežias daržoves paruoškite įprastai, pvz., nuplaukite, išvalykite ir pasmulkin- kite.

Šaldytas produktas

Kepant šaldytas daržoves, jų nebūtina atitirpinti. Išimtis: į gabalus sušalusios daržovės.

Vienu metu galite kepti šaldytas ir švie- žias daržoves, kepimo trukmė yra tokia pati.

Susmulkinkite didesnius, į gabalus su- šalusius gabalus. Kepimo trukmė nuro- dyta ant pakuotės.

Troškinimo indai

Mažo skersmens maisto produktai (pa- vyzdžiui, žirniai, šparaginių pupelių ankštys) nesudaro arba palieka mažai tuščios erdvės, todėl garai sunkiai prasi- skverbia. Siekiant tolygaus troškinimo rezultato, šiems maisto produktams pa- sirinkite plokščius troškinimo indus ir juos pripildykite tik iki maždaug 3–5 cm aukščio. Didesnius maisto produktų kie- kius paskirstykite ant keleto plokščių troškinimo indų.

To paties ruošimo laiko skirtingas dar- žovės galima ruošti viename troškinimo inde.

Skystyje ruošiamas daržoves, pvz., rau- donuosius kopūstus, troškinkite neper- foruotuose induose.

Įstūmimo lygmuo

Jei perforuotuose induose troškinate dažančias daržoves, pvz., burokėlius, po jomis nedėkite jokių kitų maisto pro- duktų. Taip išvengsite spalvos pokyčių dėl lašančių skysčių.

Kepimo trukmė

Kepimo trukmė, kaip ir įprastai gami- nant, priklauso nuo produkto dydžio ir norimo iškepimo laipsnio. Pavyzdys: tvirtos konsistencijos bulvės, supjausty- tos ketvirčiais:

apie 17 min.;

tvirtos konsistencijos bulvės, perpjautos pusiau:

apie 20 min.

Nustatymai

Kepimas garuose SSS

Temperatūra: 100 °C

Kepimo trukmė: žr. lentelę.

Troškinimas garuose

Daržovės	🕒 [min]
Artišokai	32–38
Žiediniai kopūstai, nepjaustyti	27–28
Žiediniai kopūstai, galvutės	8
Pupelės, žalios	10–12
Brokoliai, galvutės	3–4
Morkos, nepjaustytos	7–8
Morkos, perpjautos pusiau	6–7
Morkos, smulkintos	4
Cikorija, perpjauta pusiau	4–5
Kininis kopūstas, supjaustytas	3
Žirniai	3
Pankolis, perpjautas per pusę	10–12
Pankolis, juostelėmis	4–5
Lapinis kopūstas, supjaustytas	23–26
Bulvės, tvirtos konsistencijos, nuskustos nepjaustytos	27–29
perpjautos pusiau	21–22
supjaustytos ketvirčiais	16–18
Bulvės, dažniausiai verdamos kietai, skustos nepjaustytos	25–27
perpjautos pusiau	19–21
padalintos į keturias dalis	17–18
Bulvės, miltingos, nuskustos nepjaustytos	26–28
perpjautos pusiau	19–20
supjaustytos ketvirčiais	15–16
Kaliaropės, pjaustytos lazdelėmis	6–7
Moliūgai, pjaustyti kubeliais	2–4
Kukurūzų burbuolės	30–35
Burokėliai, pjaustyti	2–3

Troškkinimas garuose

Daržovės	🕒 [min]
Paprika, pjaustyta kubeliais arba juostelėmis	2
Bulvės su lupenomis, tvirtos konsistencijos	30–32
Grybai	2
Porai (laiškai), pjaustyti	4–5
Porai (laiškai), per pusę perpjautos lazdelės	6
Žiedinis kopūstas “Romanesco”, sveikas	22–25
Žiedinis kopūstas “Romanesco”, galvutės	5–7
Briuseliniai kopūstai	10–12
Burokėliai, nepjaustyti	53–57
Raudonieji gūžiniai kopūstai, pjaustyti	23–26
Gelteklės, nepjaustytos, nykščio storumo	9–10
Salierai, supjaustyti lazdelėmis	6–7
Šparagai, žalieji	7
Šparagai, baltieji, nykščio storumo	9–10
Saldžiosios morkos, smulkintos	6
Špinatai	1–2
Smalieji kopūstai, pjaustyti	10–11
Salierų lapkočiai, pjaustyti	4–5
Ropės, pjaustytos	6–7
Baltieji gūžiniai kopūstai, pjaustyti	12
Garbanotieji kopūstai, pjaustyti	10–11
Cukinijos, griežinėliais	2–3
Šparaginiai žirniai	5–7

🕒 Kepimo trukmė

Troškinimas garuose

Žuvis

Šviežias produktas

Šviežią žuvį paruoškite kaip įprastai, pvz., nuskuskite žvynus, išdarinėkite ir išvalykite.

Šaldytas produktas

Norint troškinti, žuvis neturi būti visiškai atitirpusi. Pakanka to, kad paviršius tap-tų pakankamai minkštas, kad galėtų įsi-savinti prieskonius.

Paruošimas

Prieš troškindami išvalykite žuvį, pvz., citrinų arba žaliųjų citrinų sultimis. Rūgštys sutvirtina žuvies mėsą.

Žuvies sūdyti nereikia, nes, troškinant garuose, ji išsaugo beveik visas minera-lines medžiagas, suteikiančias individu-alų skonį.

Troškinimo indai

Ištepkite riebalais perforuotus troškini-mo indus.

Kepimo lygis

Jeigu perforuotame kepimo inde kepate žuvį, o tuo pačiu metu kituose kepimo induose kepate kitus maisto produktus, po žuvimi įdėkite lašų surinkimo arba universalųjį padėklą (priklauso nuo mo-delio), kad ant kitų maisto produktų ne-lašėtų skystis.

Temperatūra

85–90 °C

Atsargiai troškinti jautrius žuvies pro-dukthus, pvz., jūrų liežuvius.

100 °C

Žuvies, kurios mėsa kieta, troškinimui, pvz., menkės ir lašišos.

Žuvies troškinimui su padažu arba sulti-niu.

Gaminimo trukmė

Gaminimo trukmė priklauso nuo pro-dukto storio ir struktūros, bet ne svorio. Kuo jis storesnis, tuo ilgiau gaminamas. 500 g svorio ir 3 cm aukščio žuvies ga-balas troškinamas ilgiau nei 500 g ir 2 cm aukščio gabalas.

Kuo ilgiau žuvis troškinama, tuo kietes-nė tampa mėsa. Laikykitės nurodytos gaminimo trukmės. Jeigu žuvis patroš-kinta nepakankamai, dar papildomai patroškinkite kelias minutes.

Nurodytą ruošimo laiką pailginkite kelio-mis minutėmis, jei žuvį ruošiate su pa-dažu arba sultiniu.

Patarimai

- Patiekalą galite pagardinti prieskoniais ir žolelėmis (pvz., krapais).
- Didesnes žuvis troškinkite plaukimo padėtyje. Kad išlaikytumėte žuvį tokioje padėtyje, į kepimo indą pastatykite apverstą mažą puodelį. Ant viršaus pilvu žemyn uždėkite žuvį.
- Nenaudojamas atliekas – ašakas, pelekus ir žuvies galvą kartu su daržovėmis sudėkite į indą, užpilkite šalto vandens ir paruoškite **žuvies sultinį**. 100 °C temperatūroje kepkite apie 60–90 minučių. Kuo ilgesnė kepimo trukmė, tuo skanesnis sultinys.
- Ruošiant **mėlynąją žuvį**, žuvis troškinama vandenyje su actu (vandens ir acto santykis – pagal receptą). Svarbu, kad nepažeistumėte žuvies odos. Tokiam ruošimui labiausiai tinka karpiai, upėtakiai, lynai, ungueriai ir lašišos.

Nustatymai

Kepimas garuose SSS

Temperatūra: žr. lentelę

Kepimo trukmė: žr. lentelę.

Troškinimas garuose

Žuvis	🌡️ [°C]	🕒 [min]
Ungurys	100	5–7
Ešerio filė	100	8–10
Karšio filė	85	3
Upėtakis, 250 g	90	10–13
Baltojo paltuso filė	85	4–6
Menkės filė	100	6
Karpis, 1,5 kg	100	18–25
Lašišų filė	100	6–8
Lašišos kepsnys	100	8–10
Lašišinis upėtakis	90	14–17
Pangasijų filė	85	3
Jūrų ešerio filė	100	6–8
Juodadėmės menkės filė	100	4–6
Plekšnės filė	85	4–5
Jūrų velnio filė	85	8–10
Jūrų liežuvio filė	85	3
Paprastojo oto filė	85	5–8
Tuno filė	85	5–10
Sterko filė	85	4

🌡️ Temperatūra / 🕒 Kepimo trukmė

Mėsa

Šviežias produktas

Mėsą paruoškite kaip įprastai.

Šaldyti produktai

Prieš kepdami šaldytą mėsa, pirmiausia turite ją atitirpinti (žr. skyriaus “Specialaus naudojimo programos” poskyrį “Atitirpinimas”).

Paruošimas

Mėsą, kuri bus skrudinama ir paskui troškinama, pvz., guliašą, reikia pakepti ant kaitvietės.

Gaminimo trukmė

Gaminimo trukmė priklauso nuo produkto storio ir struktūros, bet ne svorio. Kuo jis storesnis, tuo ilgiau gaminamas. 500 g svorio ir 10 cm aukščio mėsos gabalas troškinamas ilgiau nei 500 g ir 5 cm aukščio gabalas.

Patarimai

- Jeigu norite išsaugoti **kvapiąsias medžiagas**, naudokite perforuotą kepimo indą. Po juo pakiškite neperforuotą troškinimo indą, kad būtų surinktos kepimo sultys. Jomis galite paskaninti padažus arba užšaldyti.
- **Sodriam sultiniui** paruošti labiausiai tinka vištiena, jautienos kulninės mėsa, krūtinėlės mėsa, jautienos kaulai ir šonkauliai. Mėsą, kaulus ir sriubos daržoves sudėkite į troškinimo indą, užpilkite šaltu vandeniu. Kuo ilgesnė kepimo trukmė, tuo skanesnis sultinys.

Nustatymai

Kepimas garuose SSS

Temperatūra: 100 °C

Kepimo trukmė: žr. lentelę.

Troškkinimas garuose

Mėsa	🕒 [min.]
Kulninė, užpilta vandeniu	110–120
Koja	135–140
Vištienos krūtinėlės filė	8–10
Karka	105–115
Šonkauliai, užpilti vandeniu	110–120
Veršienos gabaliukai	3–4
Kaselio griežinėliai	6–8
Ėrienos troškkinys	12–16
Vištiena	60–70
Kalakutienos suktinukai	12–15
Kalakutienos pjausnys	4–6
Šoninė, užpilta vandeniu	130–140
Jautienos guliašas	105–115
Višta, užpilta vandeniu, sriubai	80–90
Jautiena	110–120

🕒 Kepimo trukmė

Ryžiai

Troškinami ryžiai brinksta, todėl juos reikia troškinti skystyje. Ryžių ir vandens santykį reikia rinktis, atsižvelgiant į ryžių rūšį ir skystčio sugėrimą.


Troškinami ryžiai sugeria skystį, nepraranda maistingųjų medžiagų.

Nustatymai

Kepimas garuose 

Temperatūra: 100 °C

Kepimo trukmė: žr. lentelę.

	Santykis Ryžiai : skystis	 [min]
Basmati ryžiai	1 : 1,5	15
Plikyti ryžiai	1 : 1,5	23–25
Trumpagrūdžiai ryžiai		
Ryžių pudingas	1 : 2,5	30
Rizotas	1 : 2,5	18–19
Rudieji ryžiai	1 : 1,5	26–29
Laukiniai ryžiai	1 : 1,5	26–29

 Gaminimo trukmė

Troškimas garuose

Grūdai

Troškinamos grūdinės kultūros brinksta, todėl jas būtina troškinti skystyje. Grūdų ir skysčio santykis priklauso nuo naudojamų grūdų rūšies.


Grūdus galima troškinti tiek skaldytus, tiek neskaldytus.

Nustatymai

Kepimas garuose 

Temperatūra: 100 °C

Kepimo trukmė: žr. lentelę.

	Santykis Grūdai : skystis	 [min]
Burnotis	1 : 1,5	15–17
Bulguras	1 : 1,5	9
Neprinokę kviečių grūdai, nesmulkinti	1 : 1	18–20
Neprinokę kviečių grūdai, smulkinti	1 : 1	7
Avižos, nesmulkintos	1 : 1	18
Avižos, smulkintos	1 : 1	7
Soros	1 : 1,5	10
“Polenta”	1 : 3	10
Kinva	1 : 1,5	15
Rugiai, nesmulkinti	1 : 1	35
Rugiai, smulkinti	1 : 1	10
Kviečiai, nesmulkinti	1 : 1	30
Kviečiai, smulkinti	1 : 1	8

 Gaminimo trukmė

Makaronai / tešlos gaminiai

Sausas produktas

Troškinami sausi makaronai ir tešlos gaminiai brinksta, todėl juos reikia troškinti skystyje. Skystis turi gerai už dengti makaronus. Jeigu naudojamas karštas vanduo, troškinimo rezultatas yra geresnis.

Gamintojo siūlomą gaminimo trukmę pailginkite maždaug $\frac{1}{3}$.

Švieži produktai

Šviežių makaronų ir tešlos gaminių, pvz., iš šaldymo vitrinos, nebūtina kildinti. Kepkite riebalais išteptame, perforuotame inde.

Atlipinkite sulipusius makaronus arba tešlos gaminius ir tolygiai paskirstykite inde.

Nustatymai

Kepimas garuose SSS

Temperatūra: 100 °C

Kepimo trukmė: žr. lentelę.

Šviežias produktas	🕒 [min]
“Gnocchi”	2
Šveicariški leistiniai	1
Itališki virtinukai	2
Švabiški leistiniai	1
“Tortelini” virtinukai	2
Sausi produktai, užpilti vandeniu	
Plokštieji makaronai	14
Sriubų makaronai	8

🕒 Gaminimo trukmė

Troškimas garuose

Kukuliai

Virimo maišelyje esančius paruoštus kukulius turi gerai apsemti vanduo, priešingu atveju jie, nepaisant pamirkymo, neįsisavins pakankamai drėgmės ir išsirs.


Šviežius kukulius troškinkite riebalais išteptame, perforuotame inde.

Nustatymai

Kepimas garuose 

Temperatūra: 100 °C

Kepimo trukmė: žr. lentelę.

	 [min]
Gariniai makaronai	30
Mieliniai kukuliai	20
Bulviniai kukuliai virimo maišelyje	20
Bandeliniai kukuliai virimo maišelyje	18–20

 Gaminimo trukmė

Ankštiniai augalai, džiovinti

Džiovintus ankštinius augalus prieš troškinant palikite mažiausiai 10 val. šaltame vandenyje, kad suminkštėtų. Suminkštėję jie taps naudingesni ir sutrumpės gamavimo laikas. Suminkštėję ankštiniai augalai troškinant turi būti padengti vandeniu.

Lęšių mirkyti nereikia.


Jeigu ankštiniai augalai nėra išmirkyti, atsižvelgiant į jų rūšį, būtinas atitinkamas ankštinių augalų ir vandens santykis.

Nustatymai

Kepimas garuose 

Temperatūra: 100 °C

Kepimo trukmė: žr. lentelę.

Išmirkyti	
	 [min]
Pupelės	
Daržinės pupelės	55–65
Raudonosios pupelės (Aduki pupelės)	20–25
Juodosios pupelės	55–60
Pinto pupelės	55–65
Baltosios pupelės	34–36
Žirniai	
Geltonieji žirniai	40–50
Žalieji žirneliai, aižyti	27

 Gaminimo trukmė

Troškimas garuose

Neišmirkyti		
	Santykis Ankštiniai augalai : vanduo	🕒 [min]
Pupelės		
Daržinės pupelės	1 : 3	130–140
Raudonosios pupelės (Aduki pupelės)	1 : 3	95–105
Juodosios pupelės	1 : 3	100–120
Pinto pupelės	1 : 3	115–135
Baltosios pupelės	1 : 3	80–90
Lęšiai		
Rudieji lęšiai	1 : 2	13–14
Raudonieji lęšiai	1 : 2	7
Žirniai		
Geltonieji žirniai	1 : 3	110–130
Žalieji žirneliai, aižyti	1 : 3	60–70

🕒 Gaminimo trukmė

Vištų kiaušiniai

Naudokite perforuotus indus, jei norite ruošti virtus kiaušinius.

Kiaušinių prieš troškinant nebūtina įdaužti. Kadangi jie per įkaitinimo fazę lėtai įšildomi, troškinant garuose netrūksta.


Ištepkite riebalais neperforuotus troškimo indus, jei juose norite ruošti kiaušinių patiekalus, pvz., virtų kiaušinių garnyrą.

Nustatymai

Kepimas garuose 

Temperatūra: 100 °C

Kepimo trukmė: žr. lentelę.

	 [min]
S dydis minkšti vidutiniai kieti	3 5 9
M dydis minkšti vidutiniai kieti	4 6 10
L dydis minkšti vidutiniai kieti	5 6–7 12
XL dydis minkšti vidutiniai kieti	6 8 13

 Gaminimo trukmė

Troškkinimas garuose

Vaisiai

Kad neprarastumėte sulčių, vaisius troškinkite neperforuotame inde. Jeigu vaisius troškinsite perforuotame inde, po juo pastumkite neperforuotą indą. Tokiu būdu neprarasite sulčių.

Patarimas: surinktas sultis galite panaudoti torto glajui ruošti.

Nustatymai

Kepimas garuose 

Temperatūra: 100 °C

Kepimo trukmė: žr. lentelę.

	 [min]
Obuoliai, gabaliukais	1–3
Kriaušės, gabaliukais	1–3
Vyšnios	2–4
Geltonosios slyvos	1–2
Nektarinai / persikai, gabaliukais	1–2
Slyvos	1–3
Svarainiai, kubeliais	6–8
Rabarbarai, gabaliukais	1–2
Agrastai	2–3

 Kepimo trukmė


Dešros gaminiai

Nustatymai

Kepimas garuose 

Temperatūra: 90 °C

Kepimo trukmė: žr. lentelę.

Dešros gaminiai	 [min]
Vytinta dešra	6–8
Mėsos dešra	6–8
Baltoji dešra	6–8

 Gaminimo trukmė

Vėžiagyviai

Paruošimas

Prieš ruošdami atitirpinkite šaldytus vėžiagyvius.

Vėžiagyvius nulupkite, pašalinkite žarnas ir išplaukite.

Troškinimo indai

Ištepkite riebalais perforuotus troškinimo indus.

Gaminimo trukmė

Kuo ilgiau troškinami vėžiagyviai, tuo tvirtesni jie tampa. Laikykitės nurodytos gaminimo trukmės.



Nurodytą ruošimo laiką pailginkite keliomis minutėmis, jei vėžiagyvius ruošiate su padažu arba sultiniu.

Nustatymai

Kepimas garuose 

Temperatūra: žr. lentelę

Kepimo trukmė: žr. lentelę.

	 [°C]	 [min]
Krevetės	90	3
Krevetės	90	3
Karališkosios krevetės	90	4
Krabai	90	3
Langustai	95	10–15
Mažosios krevetės	90	3

 Temperatūra /  Kepimo trukmė

Troškimas garuose

Moliuskai

Švieži produktai

⚠ Vartodami sugedusius moliuskus, rizikuojate apsinuodyti. Sugedę moliuskai gali būti apsinuodijimo maistu priežastis. Ruoškite tik uždarus moliuskus. Nevalgykite moliuskų, jeigu iškepti jie vis dar yra uždaryti.

Šviežius moliuskus prieš kepimą keletą valandų mirkykite vandenyje, kad būtų išplautas galimai užsilikęs smėlis. Tada moliuskus kruopščiai nuvalykite šepetiu, kad pašalintumėte prikibusius plaušus.

Šaldytas produktas

Atitirpinkite šaldytus moliuskus.

Gaminimo trukmė



Kuo ilgiau troškinsite moliuskus, tuo tvirtesnė bus jų mėsa. Laikykitės nurodytos gaminimo trukmės.

Nustatymai

Kepimas garuose 

Temperatūra: žr. lentelę

Kepimo trukmė: žr. lentelę.

	 [°C]	 [min]
Jūrų antytės	100	2
Širdutės	100	2
Midijos	90	12
Didžiosios šukutės	90	5
Peiliakriaunės geldutės	100	2–4
Valgomieji jūros moliuskai	90	4

 Temperatūra /  Kepimo trukmė

Ruošimas pagal valgiaraštį

Jeigu ruošiate maistą pagal valgiaraštį, išjunkite garų sumažinimo funkciją (žr. skyriaus “Nustatymai” poskyrį “Garų sumažinimas”).

Ruošdami maistą pagal valgiaraštį, galite vienu metu ruošti skirtingus maisto produktus su skirtinga kepimo trukme, pvz., jūrinių ešerį su ryžiais ir brokoliu. Maisto produktai dedami į garinę orkaitę skirtingu laiku, kad iškeptų vienu metu.

Kepimo lygis

Lašančius (pvz., žuvi) arba dažančius maisto produktus (pvz., burokėlius) dėkite tiesiai virš lašų surinkimo padėklo arba stiklinio padėklo (ne visuose modeliuose). Taip išvengsite skonio ir spalvos pokyčių dėl lašančių sulčių.

Temperatūra

Ruošiant pagal valgiaraštį temperatūra turi būti 100 °C, nes dauguma produktų ištroškinami tik esant šiai temperatūrai. Valgiaraščio jokia būdu neruoškite nustatę žemesnę temperatūrą, jei maisto produktams rekomenduojama skirtinga temperatūra, pvz., karšio filė 85 °C, o bulvėms 100 °C.

Jei maisto produktui rekomenduojama, pvz., 85 °C temperatūra, pirmiausia reikėtų išbandyti, koks bus rezultatas ruošiant 100 °C temperatūra. Jautrių laisvos sandaros žuvų produktų rūšys, pavyzdžiui, jūrų liežuvis ir jūrinė plekšnė, 100 °C temperatūroje labai sutvirtėja.

Gaminimo trukmė

Didinant rekomenduojamą ruošimo temperatūrą, ruošimo laiką reikia sutrumpinti maždaug $\frac{1}{3}$.

Pavyzdys:

Maisto produktų kepimo trukmė

(žr. skyriuje “Kepimas garinėje orkaitėje” pateiktas kepimo lenteles)

Plikyti ryžiai	24 minutes
Jūrų ešerio filė	6 minutes
Brokolis	4 minutes

Kepimo laiko apskaičiavimas:

24 minutės minus 6 minutės = 18 minučių (1. Kepimo trukmė: ryžiai)

6 minutės minus 4 minutės = 2 minutės (2. Kepimo trukmė: jūrų ešerio filė)

Likę produktai = 4 minutės (3. Kepimo trukmė: brokolis)

Kepimo trukmė	24 min. ryžiai		
		6 min. jūrų ešerio filė	
			4 min. brokoliai
Nustatymas	18 min.	2 min.	4 min.

Troškimas garuose

Kepimas pagal meniu

- Pirmiausia į maisto ruošimo skyrių įdėkite ryžius.
- Nustatykite 1-ą kepimo trukmę, t. y. 18 minučių.
- Praėjus 18 minučių, įdėkite jūrų ešerio filė.
- Nustatykite 2-ą kepimo trukmę, t. y. 2 minučių.
- Praėjus 2 minučių, įdėkite jūrų ešerio filė.
- Nustatykite 3-ią kepimo trukmę, t. y. 4 minučių.

Kaitinimas

Gariniame troškintuve maisto produktai pašildomi rūpestingai, neišdžiūva ir nėra papildomai troškinami. Jie sušyla tolygiai ir jų nereikia protarpiais maišyti.

Jūs galite pašildyti gatavomis porcijomis paruoštus patiekalus (mėsą, daržoves, bulves), lygiai kaip atskirus maisto produktus.

Troškinimo indai

Mažus kiekius galima šildyti lėkštėje, didesnius – troškinimo inde.

Trukmė

Lėkščių arba kepimo indų skaičius neturi įtakos šildymo trukmei.

Lentelėje nurodytas laikas galioja vienai vidutinio dydžio porcijai. Jeigu kiekis didesnis, galite pailginti trukmę.

Patarimai

- Šildydami didelius gabalus, pvz., kepsnius, padalinkite juos porcijomis.
- Kompaktiškus gabaliukus, pvz., įdarytą papriką, suktinukus arba kukuilius, perpjaukite pusiau.
- Padažus šildykite atskirai. Išskyrus patiekalus, kurie ruošiami padaže (pvz., guliašas).
- Šildomus maisto produktus uždenkite. Taip garai nepradės kondensuotis kepimo inde.
- Džiūvėsiais apibarstyti maisto produktai, pvz., pjausniai, bus nepaskrudę.

Maisto produktų pašildymas

- Šildomus produktus uždenkite lėkšte arba uždėkite karščiui (iki 100 °C) ir garams atsparią plėvelę.
- Maisto produktus dėkite į kepimo indą arba ant grotelių.

Nustatymai

Kepimas garuose ☺☺☺

Temperatūra: 100 °C

Laikas: žr. lentelę

Kitos naudojimo galimybės

Lentelėje pateiktos trukmės yra orientacinės. Rekomenduojame pirmiausia rinktis trumpesnę trukmę. Jeigu reikia, galite pailginti trukmę.

Maisto produktai	🕒* [min]
Daržovės	
Morkos Žiediniai kopūstai Kaliaropės Pupelės	6–7
Garnyrai	
Makaronai Ryžiai	3–4
Bulvės, perpjautos išilgai	12–14
Kukuliai	15–17
Mėsa ir paukštiena	
Kepsnys, riekelėmis, 1,5 cm storio Suktinukai, supjaustyti riekelėmis Guliašas Ėrienos ragu	5–6
Švediški (kenigsbergo) kukuliai	13–15
Vištienos pjausnys Kalakutienos kepsnys	7–8
Žuvis	
Žuvies filė, 2 cm storio	6–7
Žuvies filė, 3 cm storio	7–8
Patiekalai porcijomis	
Spagečiai su pomidorų padažu	13–15
Kiaulienos kepsnys, bulvės, daržovės	12–14
Įdaryta paprika (perpjauta pusiau), ryžiai	13–15
Keptos mėsos pjaustinys su padažu ir ryžiais	7–8
Daržovių sriuba	2–3
Kreminė sriuba	3–4

Kitos naudojimo galimybės

Maisto produktai	⌚* [min]
Sriuba	2–3
Troškinyš	4–5

⌚ Trukmė

* Nurodyta trukmė galioja patiekalams, kurie šildomi lėkštėje, uždengus kita lėkšte.

Kitos naudojimo galimybės

Atitirpinimas

Atitirpinant garinėje orkaitėje, patiekalai atitirps greičiau, negu patalpos temperatūroje.

 Infekcijos pavojus dauginantis bakterijoms!

Bakterijos, pvz., salmonelės, gali sukelti stiprų apsinuodijimą maistu.

Atitirpindami mėsą arba žuvį (ypač paukštieną) laikykitės ypatingos švąros.

Jokiu būdu nenaudokite atitirpusio mėsos skysčio.

Atitirpusius maisto produktus iš karto termiškai apdorokite.

Temperatūra

Optimali atitirpinimo temperatūra yra 60 °C.

Išimty: malta mėsa ir žvėriena 50 °C.

Pirminis / papildomas paruošimas

Prieš atitirpindami išimkite iš pakuotės.

Išimty: duoną ir kepinius atitirpinkite pakuotėje, kad nesugertų drėgmės ir per daug nesuminkštėtų.

Atitirpintus produktus keletui minučių palikite kambario temperatūroje. Šis subalansavimo laikas yra reikalingas tam, kad po patiekalų tolygiai pasiskirstytų šiluma.

Kepimo indai

Atitirpindami lašančius produktus, pvz., paukštieną, naudokite perforuotą kepimo indą, po apačia įdėkite lašų surinkimo indą arba stiklinį padėklą (ne visuose modeliuose). Produktai nemirks atitirpusiame skystyje.

Nelašančius produktus galima atitirpinti neperforuotuose kepimo induose.

Patarimai

- Kepama žuvis neturi būti visiškai atitirpusi. Pakanka, jei paviršius taps pakankamai minkštas, kad galėtų įsigerti prieskoniai. Atsižvelgiant į storį, pakanka 2–5 minučių.
- Į gabalą sušalusius produktus, pvz., uogas ir mėsos gabaliukus, praėjus pusei atitirpimo laiko atskirkite ir išdėstykite, kad nesiliestų.
- Kartą jau atitirpintų maisto produktų pakartotinai neužšaldykite.
- Šaldytus patiekalus atitirpinkite, kaip nurodyta ant pakuotės.

Nustatymai

Kepimas garuose 

Temperatūra: žr. lentelę

Atitirpimo trukmė: žr. lentelę

Subalansavimo laikas: žr. lentelę

Kitos naudojimo galimybės

Lentelėje pateiktos trukmės yra orientacinės. Rekomenduojame pirmiausia rinktis trumpesnę atitirpinimo trukmę. Jeigu reikia, galite pailginti atitirpinimo trukmę.

Šaldyti produktai	Kiekis	🌡️ [°C]	🕒 [min]	⌚ [min]
Pieno produktai				
Sūrio riekelės	125 g	60	15	10
Varškė	250 g	60	20–25	10–15
Grietinė	250 g	60	20–25	10–15
Minkštasis sūris	100 g	60	15	10–15
Vaisiai				
Obuolių džemas	250 g	60	20–25	10–15
Obuolių gabaliukai	250 g	60	20–25	10–15
Abrikosai	500 g	60	25–28	15–20
Braškės	300 g	60	8–10	10–12
Avietės / serbentai	300 g	60	8	10–12
Vyšnios	150 g	60	15	10–15
Persikai	500 g	60	25–28	15–20
Slyvos	250 g	60	20–25	10–15
Agrastai	250 g	60	20–22	10–15
Daržovės				
Sušalusios į gabalą	300 g	60	20–25	10–15
Žuvis				
Žuvies filė	400 g	60	15	10–15
Upėtakiai	500 g	60	15–18	10–15
Omarai	300 g	60	25–30	10–15
Krabai	300 g	60	4–6	5
Paruošti patiekalai				
Mėsa, daržovės, garnyras / troškiny / sriubos	480 g	60	20–25	10–15
Mėsa				
Kepsniai, supjaustyti riekelėmis	po 125–150 g	60	8–10	15–20
Malta mėsa	250 g	50	15–20	10–15
	500 g	50	20–30	10–15

Kitos naudojimo galimybės

Šaldyti produktai	Kiekis	🌡️ [°C]	🕒 [min]	⌚ [min]
Guliašas	500 g	60	30–40	10–15
	1000 g	60	50–60	10–15
Kepenėlės	250 g	60	20–25	10–15
Kiškienos nugarinė	500 g	50	30–40	10–15
Stimienos nugarinė	1000 g	50	40–50	10–15
Pjausnys / kepsnys / kepimo dešrelės	800 g	60	25–35	15–20
Paukštiena				
Viščiukas	1000 g	60	40	15–20
Viščiuko blauzdelės	150 g	60	20–25	10–15
Vištienos pjausnys	500 g	60	25–30	10–15
Kalakutienos blauzdelės	500 g	60	40–45	10–15
Kepiniai				
Sluoksniuotos / mielinės tešlos kepiniai	–	60	10–12	10–15
Sviestinės tešlos kepiniai / pyragai	400 g	60	15	10–15
Duona / bandelės				
Bandelės	–	60	30	2
Juoda duona, raikyta	250 g	60	40	15
Viso grūdo duona, raikyta	250 g	60	65	15
Balta duona, raikyta	150 g	60	30	20

🌡️ Temperatūra / 🕒 Atitirpinimo trukmė / ⌚ Subalansavimo trukmė

Nuplikymas

Daržoves, kurias planuojama užšaldyti, prieš tai reikia nuplikyti. Tokiu būdu geriau išsaugoma maisto produktų kokybė juos sandėliuojant šaldytus.

Daržovės, nuplikytos prieš tolesnį apdorojimą, geriau išsaugo spalvą.

- Paruoštas daržoves sudėkite į perforuotą kepimo indą.
- Po nuplikymo daržoves supilkite į ledinį vandenį, kad greitai atvėstų. Palikite nulašėti.

Nustatymai

Kepimas garuose SSS

Temperatūra: 100 °C

Nuplikymo laikas: 1 min.

Konservavimas

Naudokite tik nepriekaištingus, šviežius maisto produktus, neturinčius suspaudimo ar puvinimo vietų.

Stiklainiai

Naudokite tik nepriekaištingus, švariai išplautus stiklainius ir priedus. Galite naudoti stiklainius su nusukamu dangteliu bei su stikliniu dangteliu ir guminiu sandarikliu.

Stiklainiai turi būti to paties dydžio, kad visas vienodai išvirtų.

Išpilstę konservuojamus produktus, nuvalykite stiklainių kraštus švaria šluoste ir karštu vandeniu, tada juos uždarykite.

Vaisiai

Kruopščiai perrinkite vaisius, trumpai, bet grei išplaukite ir palikite nuvarvėti. Uogas plaukite labai atsargiai, nes jos yra labai jautrios ir labai greitai susispaudžia.

Jeigu būtina, nulupkite odelę, pašalinkite kauliukus arba sėklas. Didelius vaisius susmulkinkite. Pavyzdžiui, obuolius supjaustykite skiltelėmis.

Didesnius kaulavaisius su kauliukais (slyvas, abrikosus) šakute arba mediniu pagaliuku keliose vietose pradurkite, priešingu atveju jie trūks.

Daržovės

Daržoves nuplaukite, nuvalykite ir susmulkinkite.

Prieš konservuodami nuplikykite daržoves, kad jos išsaugotų savo spalvą (žr. skyriaus “Specialus naudojimas” poskyrį “Nuplikymas”).

Kitos naudojimo galimybės

Pildymo kiekis

Produkto pripildykite į stiklainį laisvai, daug. 3 cm iki krašto. Ląstelių sienelės bus pažeistos, jeigu produktas bus suspaustas. Stiklainį lengvai pakratykite ant šluostės, kad jo turinys geriau pasiskirstytų. Į stiklainį pripildykite skysčio. Konservuojamas produktas turi būti uždengtas.

Vaisiams naudokite cukraus tirpalą, daržovėms pasirinktinai druskos arba acto tirpalą.

Mėsa ir dešra

Prieš konservavimą mėsą pakepkite arba pavirkite. Pripildyti imkite priekinę kepsnio dalį, kurią galite pailginti vandeniui, arba sultinį, kuriame virė mėsa. Atkreipkite dėmesį, kad stiklainio krašte neturi būti riebalų.

Stiklainį pripildykite dešra tik iki pusės, nes masė konservavimo metu padidėja.

Patarimai

- Panaudokite likutinę šilumą, stiklainius iš gaminimo kameros išimdami tik praėjus 30 minučių po išjungimo.
- Uždengę rankšluosčiu, leiskite stiklainiams lėtai vėsti apie 24 valandas.

Maisto produktų konservavimas

- Įdėkite groteles į pirmą kepimo lygį.
- Ant grotelių sustatykite stiklainius. Stiklainiai negali liestis.

Nustatymai

Kepimas garuose SSS

Temperatūra: žr. lentelę

Konservavimo laikas: žr. lentelę

Kitos naudojimo galimybės

Konservuojamas produktas	🌡️ [°C]	🕒* [min]
Uogos		
Serbentai	80	50
Agrastai	80	55
Spanguolės	80	55
Kaulavaisiai		
Vyšnios	85	55
Geltonosios slyvos	85	55
Slyvos	85	55
Persikai	85	55
Geltonosios slyvos – “Renklodai”	85	55
Sėklavaisiai		
Obuoliai	90	50
Obuolių džemas	90	65
Svarainiai	90	65
Daržovės		
Pupelės	100	120
Paprastosios pupelės	100	120
Agurkai	90	55
Burokėliai	100	60
Mėsa		
Apvirta	90	90
Kepta	90	90

🌡️ Temperatūra / 🕒 Konservavimo trukmė

* Konservavimo trukmė galioja 1,0 l talpos stiklainiams. Jeigu naudojate 0,5 l talpos stiklainius, konservavimo trukmė sutrumpėja 15 minučių, 0,25 l stiklainiams – 20 minučių.

Kitos naudojimo galimybės

Indų sterilizavimas

Gariniame troškintuve galima sterilizuoti indus ir kūdikių buteliukus. Tačiau pirma pagal gamintojo pateikiamus duomenis patikrinkite, ar visos sudėtinės dalys yra atsparios temperatūrai (iki 100 °C) ir garams.

Kūdikių buteliukus išardykite. Buteliukus vėl surinkite tik tada, kai šie visiškai išdžius. Tik taip išvengsite pakartotinio bakterijų atsiradimo.

- Visus indus sudėkite į perforuotą indą arba ant grotelių, kad jie nesiliestų tarpusavyje (paguldykite arba sustatykite angomis žemyn). Taip karšti garai netrukdomai gali pasiekti atskiras dalis.

Nustatymai

Kepimas garuose SSS
Temperatūra: 100 °C
Laikas: 15 min.

Mielinės tešlos kildinimas

- Paruoškite tešlą, kaip nurodyta recepte.
- Atvirą tešlos dubenį pastatykite ant grotelių.

Nustatymai

Kepimas garuose SSS
Temperatūra: 40 °C
Laikas: kaip nurodyta recepte

Drėgnų rankšluosčių įšildymas

- Sudrėkinkite ir tvirtai suvyniokite svečiams skirtus rankšluosčius.
- Sudėkite juos vieną šalia kito į perforuotą kepimo indą.

Nustatymai

Kepimas garuose SSS
Temperatūra: 70 °C
Laikas: 2 min.

Želatinos lydymas

- **Lakštinę želatiną** 5 minutes pamirkykite dubenyje su šaltu vandeniu. Želatinos lakštai turi būti apsemti vandeniu. Želatinos lakštus išspauskite ir išpilkite iš dubens vandenį. Išspausčius želatinos lakštus vėl sudėkite į dubenį.
- **Malta** želatiną supilkite į dubenį ir įpilkite tiek vandens, kiek nurodyta ant pakuotės.
- Indą uždenkite ir pastatykite ant grotelių.

Nustatymai

Kepimas garuose SSS

Temperatūra: 90 °C

Laikas: 1 min.

Susicukravusio medaus skystinimas

- Šiek tiek atsukite dangtelį ir pastatykite stiklainį į perforuotą kepimo indą.
- Medų kartais pamaišykite.

Skystinant (dekristalizuojant) medų 60 °C temperatūroje, tikslas yra gauti tepamą maisto produktą.

Nustatymai

Kepimas garuose SSS

Temperatūra: 60 °C

Laikas: 90 minučių (nepriklauso nuo stiklainio dydžio ar medaus kiekio stiklainyje)

Šokolado lydymas

Garinėje orkaitėje galite išlydyti bet kokios rūšies šokoladą.

Jeigu naudojate glazūrą, neatidarytą pakelį įdėkite į perforuotą kepimo indą.

- Susmulkinkite šokoladą.
- Didesnius kiekius dėkite į neperforuotą troškinimo indą, o mažesnius – į puodelį arba dubenį.
- Kepimo indą uždenkite temperatūrai (iki 100 °C) ir garams atsparia plėvele.
- Didesnius kiekius protarpiais pamaišykite.

Nustatymai

Kepimas garuose SSS

Temperatūra: 65 °C

Laikas: 20 min.

Kitos naudojimo galimybės

Jogurto ruošimas

Jums reikės pieno ir jogurto arba jogurto bakterijų, pavyzdžiui, iš ekologiško maisto parduotuvės.

Naudokite natūralų jogurtą su gyvosiomis kultūromis ir be priedų. Netinka šiltomis sąlygomis apdorotas jogurtas.

Jogurtas turi būti šviežias (trumpas laikymo laikas).

Ruošti jogurtą tinka ilgo galiojimo ir šviežias pienas.

Ilgą galiojimo pienu galima naudoti be papildomo apdoravimo. Šviežią pienu būtina prieš tai įkaitinti iki 90 °C (neužvirtil!) ir atvėsinti iki 35 °C. Naudojant šviežią pienu, jogurtas būna šiek tiek tvirtesnis nei naudojant ilgą galiojimo pienu.

Jogurtas ir pienas turi būti to paties riebumo.

Stingimo metu stiklainių negalima judinti arba kratyti.

Paruošus jogurtą būtina nedelsiant atvėsinti šaldytuve.

Tvirtumas, riebumas ir pradiniam jogurte naudotos kultūros turi įtakos pačių pagaminto jogurto konsistencijai. Ne visi jogurtai gali būti naudojami kaip pradiniai jogurtai.

Patarimas: naudojant jogurto fermentą, jogurtą galima ruošti iš pieno ir grietinės mišinio. Sumaišykite $\frac{3}{4}$ l pieno su $\frac{1}{4}$ l grietinės.

- 100 g jogurto sumaišykite su 1 l pieno arba paruoškite mišinį su jogurto bakterijomis, kaip nurodyta pakuotės instrukcijoje.
- Išpilstykite pieno mišinį į stiklainius ir uždarykite.
- Uždarytus stiklainius sustatykite į perforuotą kepimo indą arba ant grotelių. Stiklainiai negali liestis.
- Pasibaigus ruošimo laikui, stiklainius iš karto sudėkite į šaldytuvą. Be reikalo jų nejudinkite.

Nustatymai

Kepimas garuose 

Temperatūra: 40 °C

Laikas: 5:00 val.

Galimos blogo rezultato priežastys

Jogurtas netvirtas:

blogas pradinio jogurto laikymas, nutrauktas vėsinimo ciklas, buvo pažeista pakuotė, nepakankamai įkaitintas pienas.

Nusistojo skysčio:

stiklainiai buvo pajudinti, nepakankamai greitai atvėso jogurtas.

Jogurte yra smulkių grūdelių:

pernelyg įkaitintas pienas, buvo sugedęs pienas, netolygiai išmaišyti pienas ir pradinis jogurtas.

Lašinių lydymas

Lašiniai nėra skrudinami.

- Sudėkite lašinius (pjaustytus kubeliais, juostelėmis arba griežinėliais) į neperforuotą indą.
- Kepimo indą uždenkite temperatūrai (iki 100 °C) ir garams atsparia plėvele.

Nustatymai

Kepimas garuose SS

Temperatūra: 100 °C

Laikas: 4 min.

Svogūnų troškinimas

Troškinimas reiškia kepimą savose sultryse, esant poreikiui, pridėdant šiek tiek riebalų.

- Pasmulkintus svogūnus su trupučiu sviesto suberkite į neperforuotą kepinimo indą.
- Kepimo indą uždenkite temperatūrai (iki 100 °C) ir garams atsparia plėvele.

Nustatymai

Kepimas garuose SS

Temperatūra: 100 °C

Troškinimo laikas: 4 min.

Kitos naudojimo galimybės

Sulčių išsunkimas

Garinėje orkaitėje galima išsunkti minkštų ir pusiau kietų vaisių sultis.

Sulčių sunkimui labiausiai tinka pernokę vaisiai; kuo vaisius labiau prinokęs, tuo gausesnės ir kvapnesnės bus sultys.

Paruošimas

Perrinkite ir nuplaukite vaisius, kuriuos ketinate sunkti. Išpjaukite įpuvusias vietas.

Nupjaukite vynuogių ir vyšnių kotelius, nes jie yra kartūs. Uogų kotelių pašalinti nebūtina.

Didelius vaisius, pavyzdžiui, obuolius, supjaustykite maždaug 2 storio kubeliais. Kuo kietesnis vaisius arba daržovė, tuo smulkiau jis turėtų būti supjaustytas.

Patarimai

- Kad suvienodintumėte skonį, švelnius vaisius sumaišykite su rūgščiais vaisiais.
- Daugelyje vaisių sulčių padaugėja ir pagerėja kvapas, jeigu pridedama cukraus ir paliekama pastovėti. 1 kg saldžių vaisių rekomenduojame 50–100 g cukraus, o 1 kg rūgščių vaisių – 100–150 g cukraus.
- Jeigu norite išgautas sultis laikyti, jas karštas supilkite į švarius butelius ir nedelsiant uždarykite.

Sulčių sunkimas

- Paruoštus vaisius sudėkite į perforuotą kepimo indą.
- Po juo pakiškite neperforuotą troškimo indą, lašų surinkimo indą arba stiklinį padėklą, kad būtų surinktos kepimo sultys.

Nustatymai

Kepimas garuose SSS

Temperatūra: 100 °C

Laikas: 40–70 min.

Maisto produktų valymas

- Maisto produktus, tokius kaip pomidorai, nektarinai ir t. t., kryžmai įpjaukite ties koteliu. Taip lengviau nuimsite odelę.
- Maisto produktus sudėkite į perforuotą kepimo indą.
- Išėmę migdolus, juos iš karto atšaldykite šaltu vandeniu. Kitu atveju nepavyks nuimti odelės.

Nustatymai

Kepimas garuose SSS
Temperatūra: 100 °C
Laikas: žr. lentelę

Maisto produktai	🕒 [min]
Abrikosai	1
Migdolai	1
Nektarinai	1
Paprika	4
Persikai	1
Pomidorai	1

🕒 Laikas

Obuolių konservavimas

Galima pailginti obuolių laikymo trukmę. Obuolių garinimas sumažina puvinimą. Optimaliai sandėliuojant sausoje, vėsioje ir gerai vėdinamoje patalpoje jie išsilaiko nuo 5 iki 6 mėnesių. Tai įmanoma tik obuolių atveju, o kitų sėklavaisių atveju – ne.

Nustatymai

Kepimas garuose SSS
Temperatūra: 50 °C
Konservavimo trukmė: 5 min.

Kiaušinių garnyro ruošimas




- 6 kiaušinius sumaišykite su 375 ml pieno (neplakite iki putų).
- Kiaušinių ir pieno mišinį pagardinkite prieskoniais ir jį supilkite į sviestu išteptą neperforuotą kepimo indą.

Nustatymai

Kepimas garuose SSS
Temperatūra: 100 °C
Kepimo trukmė: 4 min.

Duomenys priežiūros institucijoms




Bandomieji patiekalai EN 60350-1 (kepimas garuose)

Bandomasis patiekalas	Kepimo indas	Kiekis [g]	 ⁴ ₁	 ² [°C]	 [min]
Garų papildymas					
Brokoliai (8.1)	1x DGGL 1/2-40L	300	bet kuris	100	3
Garų paskirstymas					
Brokoliai (8.2)	2x DGGL 1/2-40L	maks.	bet kuris ³	100	3
Prietaiso talpa					
Žirniai (8.3)	4x DGGL 1/2-40L	atitinkamai 875	2, 4 ⁴	100	5

⁴ Kepimo lygis (-iai), ² Temperatūra,  Kepimo trukmė


- 1 | 1 kepimo lygį įdėkite lašų surinkimo indą.
- 2 Bandomąjį patiekalą dėkite į šaltą maisto ruošimo skyrių (prieš prasidedant kaitinimo fazei).
- 3 Vieną po kito į kepimo lygius įdėkite 2 x DGGL 1/2-40L.
- 4 Vieną po kito į kepimo lygius įdėkite taip pat ir 2 x DGGL 1/2-40L.
- 5 Jei gu temperatūra šalčiausioje vietoje siekia 85 °C, bandymas yra baigtas.

Kepimo pagal meniu bandomasis patiekalas¹ (Kepimo garuose režimas)

Bandomasis patiekalas	Kepimo indas	Kiekis [g]	 ⁴ ₁	 [°C]	Aukštis [cm]	 [min]
Tvirtos konsistencijos, ketvirčiai supjaustytos bulvės ³	1x 1/2 DGGL-40L	800	4	100	–	17
Lašišos filė, šaldyta, neatitirpinta	1x 1/2 DGGL-40L	4 x 150	2	100	< 2,5 ≥ 2,5 ≤ 3,2 > 3,2	9 10 11
Brokoliai, galvutės	1x 1/2 DGGL-40L	600	3	100	–	4

⁴ Kepimo lygis, ² Temperatūra,  Kepimo trukmė

- 1 Ruošimo eiga nurodyta skyriaus “Kepimas garinėje orkaitėje” poskyryje “Maisto ruošimas pagal meniu”.
- 2 | 1 kepimo lygį įdėkite lašų surinkimo indą.
- 3 Pirmąjį bandomąjį patiekalą (bulves) įdėkite į šaltą maisto ruošimo skyrių (prieš įjungiant kaitinimo elementus).

 Pavojus nusideginti prisilietus prie karštų paviršių!

Naudojama garinė orkaitė įkaista. Galite nusideginti prisilietę prie karšto maisto ruošimo skyriaus, padėklų laikiklių ir priedų.

Prieš valydami maisto ruošimo skyrių, padėklų laikiklius ir priedus, palaukite, kol jie atvės.

 Pavojus patirti elektros smūgį!

Garinio valytuvo garai gali patekti ant elementų, kuriais teka elektros srovė, ir sukelti trumpąjį jungimą.

Nenaudokite valymo garais prietaiso.

Naudojant netinkamas valymo priemones, paviršiai gali nusidažyti arba pakeisti spalvą.

Visi paviršiai gali susibraizyti. Tam tikromis aplinkybėmis subraižyti stikliniai paviršiai gali suskilti.

Valymui naudokite tik įprastas buitines valymo priemones.

Iš karto pašalinkite valymo priemonių likučius.

Nenaudokite aciklinių, angliavandenių turinčių valiklių arba ploviklių. Nuo jų gali išbrinkti sandarikliai.

Tam tikromis aplinkybėmis gali nepavykti pašalinti įsisenėjusių nešvarumų.

Paviršiai gali nusidažyti arba deformuotis.

Geriausia nešvarumus pašalinti iš karto.

■ Garinę orkaitę ir priedus valykite ir džiovinkite po kiekvieno naudojimo.

■ Prietaiso dureles uždarykite tik kai maisto ruošimo skyrius visiškai išdžius.

Patarimas: Jeigu ilgesnį laiką neketinate naudoti garinės orkaitės, kruopščiai ją išvalykite, kad prietaisas neįgautų specifinio kvapo. Palikite atidarytas prietaiso dureles.

Valymas ir priežiūra

Netinkamos valymo priemonės

Kad nepažeistumėte paviršių, valymui nenaudokite:

- valymo priemonių, kurių sudėtyje yra sodos, amoniako, rūgščių arba chloridų,
- kalkių šalinimo priemonių,
- šveitimo valiklių, pavyzdžiui, šveitimo miltelių, skysčio, šveitiklių,
- valiklių, kurių sudėtyje yra tirpiklių,
- nerūdijančiojo plieno valiklių,
- indaplovėms skirtų ploviklių,
- stiklo valymo priemonių,
- stiklo keramikos kaitlentėms skirtų valiklių,
- kietų šveitimo šepetėlių ir kempinių (pavyzdžiui, puodams skirtų kempinių, naudotų kempinių, kuriose yra šveitimo priemonių likučių),
- purvo trintukų,
- aštrių metalinių grandiklių,
- plieninio šveitiklio,
- nerūdijančiojo plieno spiralinių šveistukų,
- vien mechaninių valymo priemonių,
- orkaičių valiklių arba aerosolių.

Priekinės dalies valymas

- Prietaiso priekinę dalį plaukite švaria kempine, plovikliu ir šiltu vandeniu.
- Tada nusauskite minkšta šluoste.

Patarimas: valymui galite naudoti švartą, drėgną mikropluošto šluostę be valiklio.

Maisto ruošimo skyrius valymas

Po kiekvieno naudojimo išvalykite ir išdžiovinkite maisto ruošimo skyrių.

- Pašalinkite:
 - kondensatą kempine arba šluoste,
 - lengvus riebalinius nešvarumus švaria šluoste, įprastu indų plovikliu ir šiltu vandeniu,
- papildomai nuplaukite švariu vandeniu, kad būtų pašalinti visi valiklio likučiai,
- nusauskite paviršius minkšta šluoste.

Po ilgesnio naudojimo dėl lašančių skysčių gali pasikeisti **dugno kaitinimo elementų** spalva. Tai neturi įtakos prietaiso funkcijoms.

Durelių sandariklio konstrukcija numatyta visai prietaiso naudojimo trukmei. Jeigu vis dėlto reikėtų sandariklį pakeisti, kreipkitės į garantinio aptarnavimo skyrių (žr. šios naudojimo instrukcijos pabaigoje).

Automatinio durelių atidarymo mechanizmo plovimas

Prižiūrėkite, kad maisto likučiai nesuklijuotų durelių atidariklio.

- Nuo durelių atidariklio **iš karto** švaria kempine, plovikliu ir šiltu vandeniu nuplaukite nešvarumus.
- Papildomai nuplaukite švariu vandeniu, kad būtų pašalinti visi valiklio likučiai.

Vandens bakelio plovimas

- Po kiekvieno naudojimo išimkite vandens bakelį.
- Nuimkite apsaugą nuo ištekėjimo.
- Išpilkite iš bakelio vandenį.
- Vandens bakelį išplaukite rankomis ir išsausinkite, taip išvengsite kalkių nuosėdų.
- Ant vandens bakelio vėl uždėkite apsaugą nuo vandens ištekėjimo. Patikrinkite, ar apsauga tinkamai užsifiksavo.

Priedų plovimas

Visus priedus galima plauti indaplovėje.

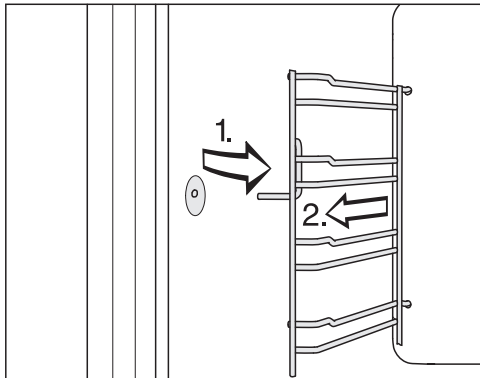
Lašų surinkimo indo, grotelių, kepimo indų plovimas

- Po kiekvieno naudojimo nuplaukite ir nusauskite lašų surinkimo indą, grotelles ir kepimo indus.
- Melsvus troškinimo indo spalvos pasikeitimus pašalinkite actu ir nuskalaukite švariu vandeniu.

Valymas ir priežiūra

Padėklų laikiklių plovimas

Padėklų laikiklius galima plauti indaplovėje.



- Ištraukite padėklų laikiklius priekyje iš fiksatoriaus (1.) ir išimkite (2.).
- Plaukite juos indaplovėje arba valykite švaria kempine, plovikliu ir šiltu vandeniu.

Montuokite atvirkštine tvarka.

- Vėl teisingai atgal sudėkite padėklų laikiklius.


Jeigu padėklų laikikliai neteisingai įdėti, nebus užtikrinta apsauga nuo iškritimo ir iščiuožimo.

Kalkių nuosėdų šalinimas iš garinės orkaitės

Kalkių šalinimui rekomenduojame naudoti "Miele" kalkių šalinimo tabletes (žr. skyrių "Įsigijami priedai"). Jos sukurtos specialiai "Miele" produktams, siekiant optimizuoti kalkių šalinimo procesą. Kitos kalkių šalinimo priemonės, kuriose yra ne tik citrinos rūgšties, bet ir kitų rūgščių ir (arba) kitų nepageidaujamų sudedamųjų dalių, pavyzdžiui, chloridų, gali pažeisti produktą. Be to, neužtikrinamas norimas poveikis, jeigu neatitinka kalkių šalinimo tirpalo koncentracija.

Jeigu kalkių šalinimo tirpalo pateks ant metalo, gali likti dėmių.

Iš karto nuvalykite kalkių šalinimo tirpalą.



Po tam tikro naudojimo laiko iš garinės orkaitės būtina pašalinti kalkių nuosėdas. Atėjus kalkių šalinimo laikui, įjungus garinę orkaitę, ekrane bus rodomas simbolis  ir likučių kepimo procesų skaičius.





Po paskutinio likusio kepimo proceso garinė orkaitė užblokuojama.

Rekomenduojame iš garinio troškintuvo pašalinti kalkes, kol jis dar neužblokuotas.

Kalkių šalinimo metu būtina išplauti vandens bakelį ir įpildyti gėlo vandens.


- Tol lieskite įjungimo / išjungimo mygtuką , kol ekrane pasirodys simbolis  ir kelioms sekundėms ratu besisukanti juostelė.


Ruošiamasi kalkių šalinimo procesui. Užbaigus paruošiamuosius darbus simbolis  pradeda mirksėti, ekrane rodomas kalkių šalinimo laikas.


- Įpilkite į bakelį iki žymos  drungno vandens ir įdėkite 2 “Miele” kalkių šalinimo tabletes.
- Palaukite, kol tabletės ištirps.
- Įdėkite atgal vandens bakelį.
- Patvirtinkite su *OK*.

Pradedamas kalkių šalinimo procesas.

Garinio troškintuvo jokia būdu neišjunkite dar nepasibaigus kalkių šalinimo procesui, nes procesą reikės pakartoti.

Kalkių šalinimo metu būtina **du kartus** išplauti vandens bakelį ir įpilti gėlo vandens. Tuo metu nuskamba garsinis signalas, rodomas simbolis .

- Išimkite vandens bakelį, nuimkite apsaugą nuo vandens ištekėjimo.
- Išpilkite iš bakelio vandenį ir išskalaukite.
- Įpilkite į bakelį iki žymos vandens  ir įdėkite.
- Patvirtinkite su *OK*.

Užgęsta simbolis . Tęsiamas kalkių šalinimo procesas.

Du kartus išskalavus bakelį ir pripylus gėlo vandens, po kelių minučių nuskambės garsinis signalas. Kalkių šalinimo procesas baigtas.

- Išjunkite garinę orkaitę.
- Išimkite vandens bakelį, nuimkite apsaugą nuo vandens ištekėjimo.
- Išimkite ir ištuštinkite vandens bakelį.
- Leiskite maisto ruošimo skyriui atvėsti.
- Išdžiovinkite maisto ruošimo skyrių.
- Prietaiso dureles uždarykite tik kai maisto ruošimo skyrius visiškai išdžius.



Ką daryti, jeigu ...

Daugumą prietaiso veikimo sutrikimų, galinčių atsirasti kasdienio naudojimo metu, galima pašalinti savarankiškai. Tai padės sutaupyti laiko ir pinigų, nes nereikės kreiptis į garantinio aptarnavimo skyrių.

Užžęję į www.miele.com/service rasite informacijos apie savarankišką sutrikimų šalinimą.

Toliau pateiktos lentelės padės rasti prietaiso veikimo sutrikimo priežastį ir saugiai ją pašalinti.

Rodmenų / ekrano pranešimai

Problema	Priežastis ir šalinimas
Ijungus ekrane trumpai pasirodo <i>RES_</i>. Maisto ruošimo skyrius nekaišta.	Ijungtas parodomasis režimas. Garinį troškintuvą galima valdyti, tačiau neveikia gaminimo kameros kaitinimo elementai. ■ Parodomąjį režimą išjunkite (žr. skyrių "Nustatymai").
Ekrane rodomas simbolis , gali pasigirsti signalas.	Vandens bakelis įdėtas į prietaisą, bet neužfiksuotas. ■ Išimkite ir dar kartą teisingai įdėkite vandens bakelį. Bakelyje nepakanka vandens. Vandens turi būti pripildyta tarp abiejų žymų. ■ Įpilkite į bakelį vandens.
Ekrane rodomas simbolis  ir skaičius nuo 1 ir 10.	Iš garinio troškintuvo būtina pašalinti kalkių nuosėdas. ■ Pašalinkite kalkių nuosėdas iš garinio troškintuvo (žr. skyriaus "Valymas ir priežiūra" poskyrį "Kalkių šalinimas iš garinio troškintuvo").
Ekrane rodomas pranešimas, kuris nėra nurodytas šioje lentelėje.	Elektroninės įrangos gedimas. ■ Maždaug 1 minutei išjunkite elektros tiekimą į garinį troškintuvą. ■ Jeigu vėl įjungus prietaisą, ir toliau išlieka elektros tiekimo sutrikimas, kreipkitės į garantinio aptarnavimo skyrių.

Nenumatytas veiksmas

Problema	Priežastis ir šalinimas
Maisto ruošimo skyrius nekaista.	<p>Maisto ruošimo skyrius įkaito nuo apačioje įmontuoto ir įjungto patiekalų pašildymo stalčiaus.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Atidarykite dureles ir leiskite maisto ruošimo skyriui atvėsti.
Pakeitus gyvenamąją vietą ir perkėlus prietaisą į kitą vietą, prietaisas nepersijungia iš įkaitinimo fazės į kepimo fazę.	<p>Pasikeitė vandens užvirimo temperatūra, nes naujos pastatymo vietos aukštis skiriasi nuo ankstesnės maž. 300 metrų.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Kad priderintumėte užvirimo temperatūrą, įjunkite kalkių šalinimo procesą (žr. skyriaus “Valymas ir priežiūra” poskyrį “Kalkių šalinimo procesas”).
Veikimo metu išsiveržia neįprastai daug garų arba garai veržiasi iš kitų vietų nei įprastai.	<p>Negerai uždarytos durelės.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Uždarykite dureles.
	<p>Negerai įstatytas durelių sandariklis.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Vėl prispauskite durelių sandariklį, kad visur būtų vienodai prigludęs.
	<p>Įtrūkęs durelių sandariklis.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Durelių sandariklį pakeiskite. Jį galite užsisakyti klientų aptarnavimo skyriuje (žr. šios naudojimo instrukcijos pabaigoje).

Ką daryti, jeigu ...

Garsai

Problema	Priežastis ir šalinimas
Ijungus garinę orkaitę, jos veikimo metu arba išjungus, girdisi triukšmas (burzgimas).	Šis triukšmas nereiškia, kad prietaisas netinkamai veikia ar yra sugedęs. Jis atsiranda įsiurbiant ir išleidžiant vandenį.
Išjungus dar girdimas ventiliatoriaus ūžesys.	Inertiškai veikia ventiliatorius. Gariniame troškintuve yra ventiliatorius, labai stiprius garus nukreipiantis į išorę. Net ir išjungus garinį troškintuvą, ventiliatorius veikia toliau. Ventiliatorius automatiškai išsijungs po kurio laiko.
Pakartotinai įjungus, pasigirsta švilpimas.	Uždarius dureles, vyksta slėgio suvienodinimo procesas, kurio metu gali pasigirsti švilpimas. Šis triukšmas nereiškia, kad prietaisas yra sugedęs.

Bendrosios problemos arba techninės triktys

Problema	Priežastis ir šalinimas
Garinė orkaitė neįsijungia.	<p>Išmuštas saugiklis.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Įjunkite saugiklį (mažiausias saugiklio vertes rasite specifikacijų lentelėje). <p>Gali būti, kad atsirado techninė triktis.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Maždaug 1 minutei atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo,<ul style="list-style-type: none">– išjungę atitinkamo saugiklio jungiklį, išsukę lydujį saugiklį arba– išjungę FI apsauginį išjungiklį (jungtuvą su liekamosios srovės apsauga).■ Jei pakartotinai įjungę / įsukę saugiklį arba FI apsauginį išjungiklį vis dar negalite įjungti prietaiso, kvieskite elektriką arba kreipkitės į garantinio aptarnavimo skyrių.

Jūsų prietaisui “Miele” siūlo gausų “Miele” papildomų priedų ir valymo bei priežiūros priemonių asortimentą.

Šių produktų galite užsisakyti “Miele” interneto parduotuvėje.

Jų taip pat galite įsigyti “Miele” klientų aptarnavimo skyriuje (žr. šios naudojimo instrukcijos pabaigoje) ir iš savo “Miele” parduotuvės.

Maisto ruošimo indai

“Miele” siūlo platų kepimo indų pasirinkimą. Indų funkcijos ir matmenys tobulai pritaikyti “Miele” prietaisams. Išsamesnė informacija apie atskirus produktus pateikta “Miele” interneto svetainėje.

- perforuoti įvairių dydžių kepimo indai
- neperforuoti įvairių dydžių kepimo indai,

Valymo ir priežiūros priemonės

- Kalkių šalinimo tabletės (6 vnt.)
- Daugiafunkcė mikropluošto šluostė naudojama valyti pirštų antspaudus ir nedidelius nešvarumus.

Garantinio aptarnavimo skyrius

Užėję į www.miele.com/service rasite informacijos apie savarankišką sutrikimų šalinimą, taip pat apie atsargines “Miele” dalis.

Sutrikus prietaiso veikimui, susisiekite

Jeigu sutrikimų nepavyksta pašalinti savarankiškai, informuokite jums prietaisą pardavusį pardavėją arba kreipkitės į “Miele” garantinio aptarnavimo skyrių.

Su “Miele” garantinio aptarnavimo skyriumi galima susisiekti adresu www.miele.lt/service.

“Miele” garantinio aptarnavimo skyriaus kontaktinė informacija nurodyta šios naudojimo instrukcijos pabaigoje.

Garantinio aptarnavimo skyriui turėsite nurodyti modelio pavadinimą ir gamyklinį numerį (Gam. / SN / Nr.). Visi šie duomenys nurodyti specifikacijų lentelėje.

Daugiau informacijos rasite specifikacijų lentelėje, kurią rasite ant priekinio rėmo, atidarę prietaiso dureles.

Garantija

Garantinis laikotarpis yra 2 metai.

Daugiau informacijos nurodyta pridėtoje garantinio aptarnavimo sąlygose.

Montavimo saugos nurodymai

 Dėl netinkamo montavimo atsiradę pažeidimai.

Netinkamai įmontavę prietaisą, galite jį sugadinti.

Prietaiso montavimą patikėkite tik specialistui.

► Kad prietaisas nesugestų, specifikacijų lentelėje pateikti jungimo duomenys (dažnis, saugikliai) turi sutapti su elektros tinklo duomenimis.

Prieš jungdami prietaisą, palyginkite šiuos duomenis. Kilus abejonų, pasikonsultuokite su elektriку.

► Ilgintuvai ir sudėtiniai lizdai neužtikrina reikiamos saugos (pvz., gaisro pavojus). Jų nenaudokite garinės orkaitės jungimui prie elektros tinklo.

► Atkreipkite dėmesį, kad įmontavus garinę orkaitę, lizdas turi būti lengvai prieinamas.

► Garinę orkaitę statykite taip, kad matytųsi troškinimo indo turinys viršutiniame kepimo lygyje. Tik taip išvengsite sužalojimų išsiliejus karštam patiekalui.

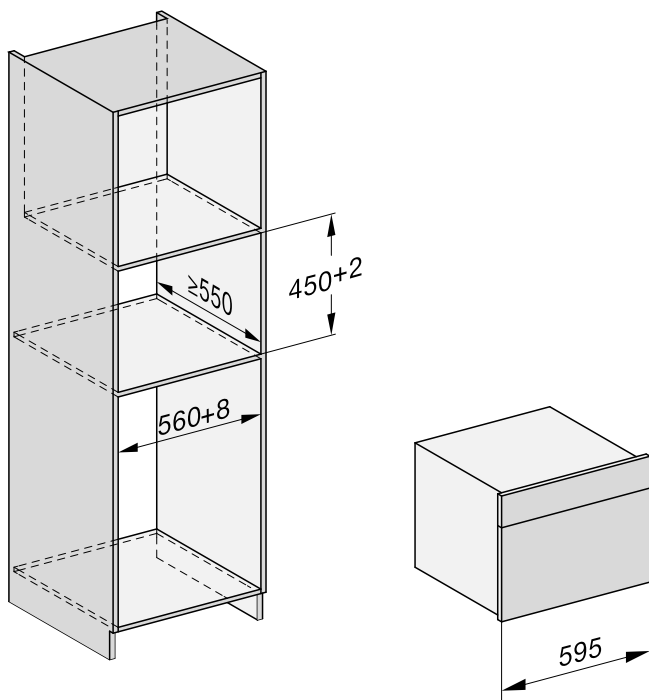
Įrengimas

Montavimo matmenys

Visi matmenys nurodyti milimetrais.

Montavimas ūkinėje spintoje

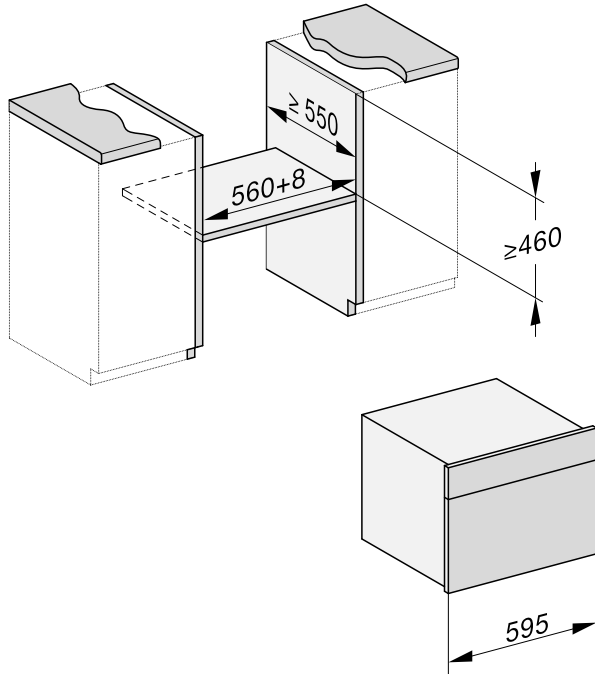
Montavimo niša turi būti be galinės sienelės.



Montavimas po stalviršiu

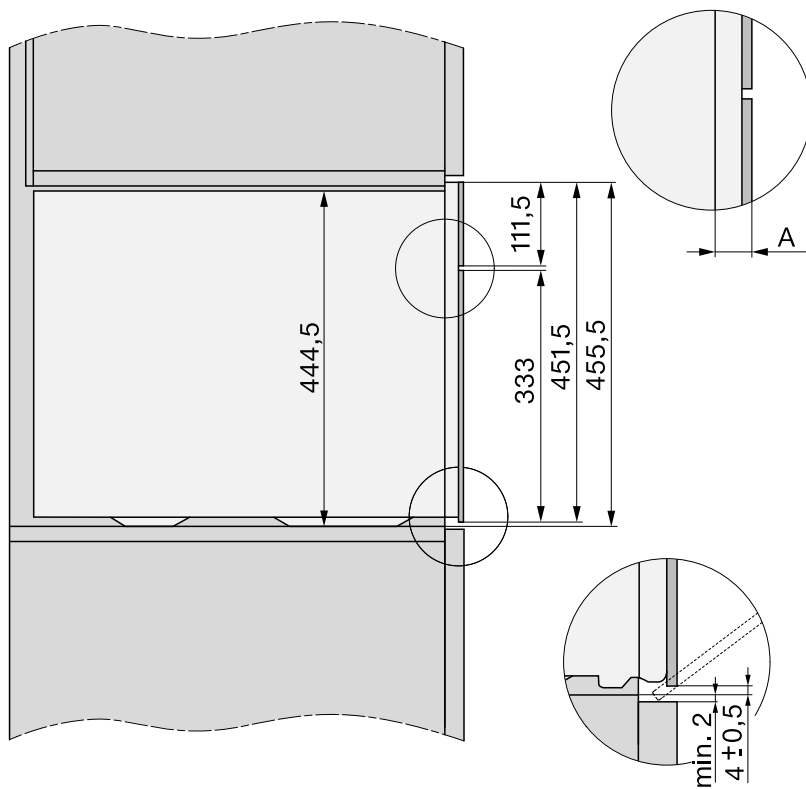
Montavimo niša turi būti be galinės sienelės.

Jei garinę orkaitę ketinate montuoti po elektrine arba indukcine kaitlente, atsižvelkite į kaitlentės montavimo nurodymus ir į montavimo aukštį.



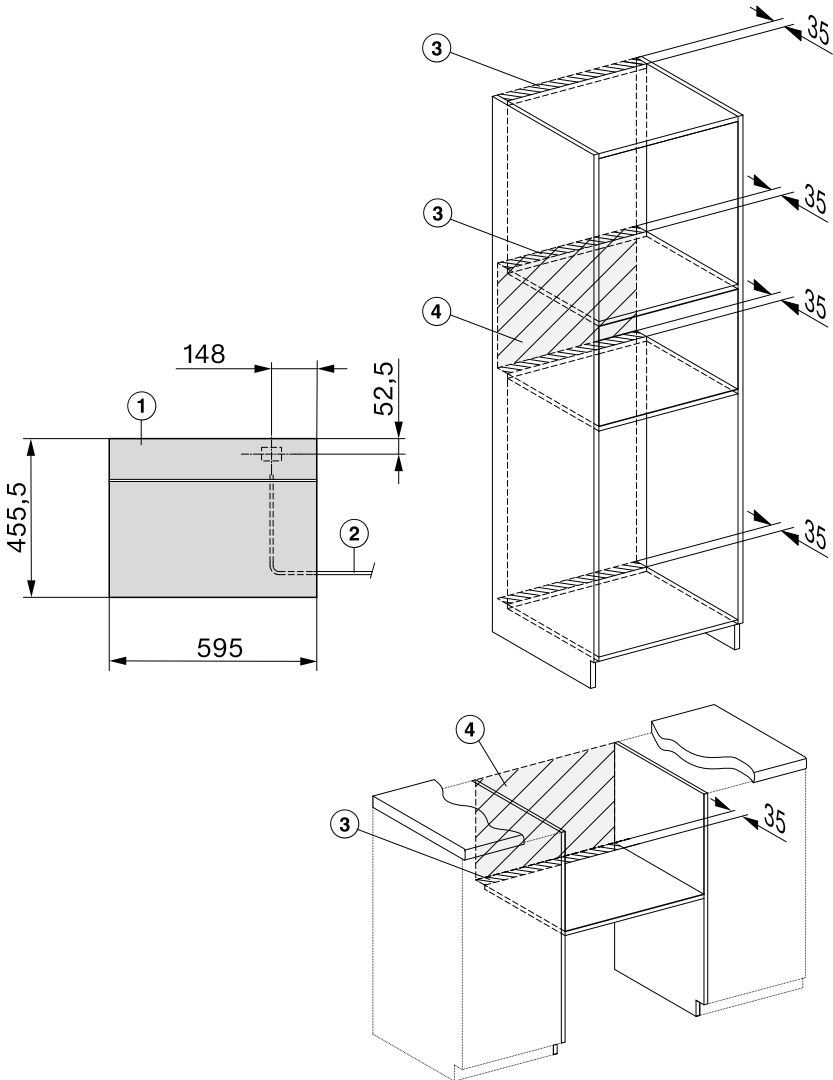
Įrengimas

Vaizdas iš šono



- A** Stiklinis priekis: 22 mm
Metalinis priekis: 23,3 mm

Prijungimas ir vėdinimas



- ① Vaizdas iš priekio
- ② Jungimo į tinklą linija, ilgis – 2000 mm
- ③ Vėdinimo išpjova maž. 180 cm²
- ④ Šioje srityje negalima įrengti jungties

Įrengimas

Garinės orkaitės įmontavimas

- Prie garinės orkaitės prijunkite maitinimo kabelį

Pažeidimai, atsiradę dėl netinkamo transportavimo.

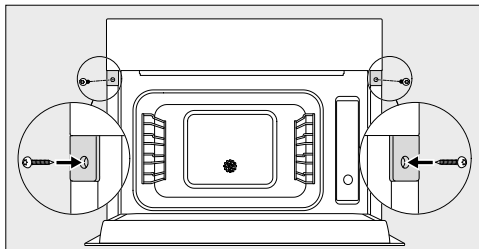
Jeigu nešite garinę orkaitę laikydami už durelių, galite jas pažeisti.

Neškite prietaisą suėmę už korpuso šonuose esančių rankenėlių.

Jeigu garinė orkaitė stovės nelygiai, sutriks garų generatoriaus veikimas.

Leidžiamas maksimalus 2° nuokrypis nuo horizontalės.

- Įstatykite orkaitę į montavimo spintą ir išlygiuokite.
Atkreipkite dėmesį, kad nebūtų prispaustas arba pažeistas jungimo į tinklą laidas.
- Atidarykite dureles.




- Komplete esančiais medvaržčiais garinę orkaitę pritvirtinkite prie spintos šoninių sienelių (3,5 x 25 mm).
- Prijunkite garinę orkaitę prie maitinimo tinklo.
- Patikrinkite visas garinės orkaitės funkcijas, kaip nurodyta naudojimo instrukcijoje.


Elektros jungtis

Garinis troškintuvas standartiškai yra parengtas jungimui prie maitinimo lizdo su žeminiu.

Pastačius garinį troškintuvą, kištukinis lizdas turi likti lengvai prieinamas. Jeigu kištukinis lizdas sunkiai prieinamas, kiekvienas elektros instaliacijos polius turi turėti skiriamąjį įtaisą.

 Gaisro pavojus dėl perkaitimo. Garinį troškintuvą prijungus prie sudėtinių kištukinių lizdų ir ilgintuvų, gali būti viršyta leistina kabelio apkrova. Kad išvengtumėte galimų pavojų, nenaudokite ilgintuvų arba sudėtinių kištukinių lizdų.

Elektros instaliacija turi būti įrengta pagal VDE 0100.

Prietaisui jungti prie namų elektros instaliacijos tinklo, saugumo sumetimais rekomenduojame naudoti  tipo liekamosios srovės apsauginį išjungiklį (RCD).

Pažeistas maitinimo laidas gali būti keičiamas tik to paties tipo specialiu maitinimo laidu (galima įsigyti “Miele” garantinės priežiūros skyriuje). Saugumo sumetimais keitimą gali atlikti tik kvalifikuotas specialistas arba “Miele” garantinės priežiūros skyriaus darbuotojas.

Daugiau informacijos apie nominalią imamąją galią ir atitinkamus saugiklius ieškokite naudojimo instrukcijoje arba specifikacijų lentelėje. Šiuos duomenis palyginkite su elektros jungties duomenimis pastatymo vietoje.

Kilus abejonų, pasikonsultuokite su elektriku.

Galimas epizodinis arba nepertraukiamas eksploatavimas su autonominė arba tinklo sinchronine elektros tiekimo sistema (pavyzdžiui, autonominiams elektros tinklais, rezervinėms sistemoms). Eksploatavimo sąlyga, kad elektros tiekimo sistema atitiktų EN 50160 arba panašių standartų nustatytąsias vertes.

Buitinėje instaliacijoje ir šiame “Miele” produkte numatyty saugos priemonių funkcijos ir veikimo principas turi būti užtikrinti veikiant autonominiu ir ne tinklo sinchroniniu režimu arba pakeisti lygiavertėmis įrengimo priemonėmis. Kaip, pavyzdžiui, aprašyta naujausios redakcijos VDE-AR-E 2510-2.

Garantijos sąlygos

“Miele” Lietuva pirkėjui suteikia – papildomai prie pardavėjo pagal įstatymus suteikiamos garantijos ir jos neapribojant – teisę į garantiją naujiems prietaisams pagal toliau pateiktus garantinius įsipareigojimus:

I Garantijos trukmė ir pradžia

1. Garantija suteikiama šiam laikotarpiui:
 - a) 24 mėnesiai buitiniams prietaisams, naudojamiems pagal paskirtį;
 - b) 12 mėnesių profesionaliems prietaisams, naudojamiems pagal paskirtį.
2. Garantijos galiojimo terminas pradedamas skaičiuoti nuo datos, nurodytos ant prietaiso pirkimo sąskaitos.

Dėl suteiktų garantinių paslaugų ir pristatytų atsarginių dalių garantijos galiojimo terminas nepratęsiamas.

II Garantijos suteikimo sąlygos

1. Prietaisas buvo įsigytas specializuotoje parduotuvėje arba tiesiogiai iš “Miele” ES šalyje, Šveicarijoje arba Norvegijoje ir ten buvo naudojamas.
2. Klientų aptarnavimo tarnybos technikui pareikalavus, pateikiamas garantijos patvirtinimas (pirkimo sąskaita arba užpildyta garantijos kortelė).

III Garantijos turinys ir suteikiamos paslaugos

1. Prietaiso trūkumai pašalinami per numatytą terminą jį pataisant arba pakeičiant atitinkamą dalį. Susijusias išlaidas, pavyzdžiui, už transportavimą, naudojimąsi keliais, darbą ir atsargines dalis, padengia “Miele” Lietuva. Pakeistos dalys arba prietaisai tampa “Miele” Lietuva nuosavybe.
2. Remiantis šia garantija, bendrovei “Miele” Lietuva negalima pateikti pretenzijų dėl žalos atlyginimo, nebent “Miele” Lietuva paskirtos ir įgaliotos klientų aptarnavimo tarnybos darbuotojai žalos padarė tyčia arba dėl šiurkštaus aplaidumo.
3. Neteikiamos eksploatacinių medžiagų ir priedų pristatymo paslaugos.

IV Garantijos suteikimo apribojimai

Garantija netaikoma trūkumams arba triktims, kurių priežastys yra šios:

1. Netinkamas pastatymas arba įrengimas, pvz., galiojančių saugos potvarkių arba raštiškų naudojimo, įrengimo ir montavimo instrukcijų nepaisymas.
2. Naudojimas ne pagal paskirtį, netinkamas valdymas arba netinkamų medžiagų naudojimas, pvz., netinkamas skalbimo priemonių, ploviklių arba chemikalų naudojimas.
3. Kitoje ES šalyje, Šveicarijoje arba Norvegijoje įsigytas prietaisas dėl ypatingų techninių specifikacijų negali būti naudojamas arba naudojamas taikant tam tikrus apribojimus.
4. Išoriniai veiksniai, pvz., transportuojant padaryta žala, pažeidimas dėl smūgio arba sutrenkimo, žala dėl nepalankių oro sąlygų arba kitų gamtos veiksnių.
5. Remonto darbai ir pakeitimai, kuriuos atliko “Miele” nemokyti ir neįgalioti klientų aptarnavimo tarnybos darbuotojai.
6. Ne “Miele” originalių atsarginių dalių ir ne “Miele” patvirtintų priedų naudojimas.
7. Sudužęs stiklas ir perdegusios kaitinamosios lemputės.
8. Elektros srovės ir įtampos svyravimai, kai nepasiekiamos arba viršijamos gamintojo nurodytos paklaidos ribos.
9. Neatliekami naudojimo instrukcijoje nurodyti priežiūros ir valymo darbai.

V Duomenų apsauga

Asmeniniai duomenys naudojami tik vykdant užsakymą ir suteikiant garantiją, jei prireiks, atsižvelgiant į pagrindines duomenų apsaugos sąlygas.



Vokietija - Miele & Cie. KG, Carl-Miele-Straße 29, 33332 Gütersloh

DG 2740, DG 2840

It-LT

M.-Nr. 11 266 080 / 01